

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный уни-
верситет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Л.О. Широкова
А.В. Широков
К.А. Керичева

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению
выпускной квалификационной работы

Учебно-методическое пособие

*Рекомендовано методической комиссией института экономики
и предпринимательства для студентов,
обучающихся по специальности СПО*

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нижегород
2017 г.

Широкова Л.О., Широков А.В., Керичева К.А. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы: учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2017. - 37с.

Рецензент: директор ООО «Софья» Н.А.Зудин

В учебно-методическом пособии рассмотрены требования к выполнению выпускной квалификационной работы, тематика выпускных квалификационных работ.

Пособие предназначено для студентов института экономики и предпринимательства ННГУ им. Н.И. Лобачевского, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Содержание

1. Общие положения	4
2. Тематика дипломной работы	188
3. Структура дипломной работы.....	20
4. Требования к оформлению дипломной работы	222
5. Предзащита дипломной работы.....	255
6. Подготовка к защите дипломной работы.....	266
7. Порядок защиты дипломной работы.....	266
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение	299
Приложения	

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

В рекомендациях рассматриваются вопросы, связанные с выполнением работ (порядок выбора темы, требования, предъявляемые к разработке основных разделов, правила оформления работы и порядок ее защиты).

Они разработаны с учетом требований следующих нормативных документов:

- ГОСТ 2.105–95 «Общие требования к текстовым документам»;
- ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления»;
- ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2015)

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную работу, основными задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности и их практическое применение в процессе её написания при решении конкретных профессиональных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в работе вопросов;
- проверка сформированности компетенции по стандарту ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности.

Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления обучающегося с порядком написания, оформления, защиты выпускной квалификационной работы и призвана облегчить труд выпускника.

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности включает следующие этапы:

1. Определение объекта исследования;
2. Выбор и утверждение темы и задания на выпускную квалификационную работу, 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 выпускной квалификационной работы.

5. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий

6. Написание и оформление выпускной квалификационной работы.

7. Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной работы.

8. Рецензирование выпускной квалификационной работы.

9. Проверка оригинальности работы в системе «Антиплагиат»

10. Предварительная защита выпускной квалификационной работы.

11. Защита выпускной квалификационной работы на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся несёт персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы;

- самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы;

- достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе - соответствие оформления, структуры и содержания выпускной квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;

- соответствие представленных комиссии электронных версий (выпускной квалификационной работы, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;

- исправление недостатков в выпускной квалификационной работе, выявленных научным руководителем выпускной квалификационной работы;

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

В выпускной квалификационной работе обучающийся должен продемонстрировать освоение общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	ПК 1.1.	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p>
	ПК 1.2.	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	
	ПК 1.3.	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	

			<p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 2.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p>
	<p>ПК 2.2.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	
	<p>ПК 2.3.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	

			<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p>
--	--	--	--

			<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной</p>
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготов-	

		<p>ление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>горячей кулинарной продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования раз-</p>
--	--	--	--

			<p>личных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с</p>
--	--	--	--

			<p>горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>
	ПК 4.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>
	ПК 4.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и</p>

			<p> праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безо- </p>
--	--	--	---

			<p>пасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	ПК 5.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p>
	ПК 5.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	

			<p>оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>
--	--	--	---

			требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
Выполнение работ по профессии повар	ДПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	иметь практический опыт: подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборке рабочих мест сотрудников основно-
	ДПК 7.2	Выполнять задания повара по приготов-	

		<p>лению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>го производства организации питания по заданию повара;</p> <p>проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>упаковке и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>знать:</p> <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	--	---	---

2. Тематика выпускных квалификационных работ

Обучающимся предоставляется право самостоятельного выбора темы.

Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы обучающиеся руководствуются примерным перечнем тем выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ рассматривается и утверждается на заседании выпускающей кафедры.

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Обучающийся может предложить свою тему выпускной квалификационной работы, если она соответствует специальности и требованиям Федерального государственного образовательного стандарта № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234.

Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной и иметь научно-практическую направленность.

Обучающимся необходимо обратить внимание на то, что тема выпускной квалификационной работы должна быть одинаковой во всех документах:

- заявлении студента об утверждении темы;
- приказе учебного заведения об утверждении темы
- титульном листе выпускной квалификационной работы;
- задании на выпускную квалификационную работу;
- отзыве руководителя;
- рецензии.

Обучающийся обязан в установленные сроки предоставить на выпускающую кафедру института заявление на утверждение темы. (Приложение А).

В качестве руководителя выпускной квалификационной работы назначается преподаватель выпускающей кафедры.

Темы выпускных квалификационных работ и руководители утверждаются на заседании кафедры.

Руководитель выпускной квалификационной работы выдаёт обучающемуся персональное задание (Приложение В) на выполнение выпускной квалификационной работы, заполняет совместно с обучающимся календарный план, в рамках которого обучающийся должен осуществлять выпускную квалификационную работу. Руководитель выпускной квалификационной работы ведёт работу с обучающимся в соответствии с утверждённым календарным планом и имеет право сообщить заведующему выпускающей кафедры о случаях нарушения обучающимся данного плана. Руководитель контролирует выполнение обучающегося нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.

Руководитель выпускной квалификационной работы должен предоставить отзыв на работу в срок до пяти дней с момента предоставления обучающимся итогового варианта выпускной квалификационной работы.

В отзыве на выпускную квалификационную работу руководитель отражает следующие вопросы: актуальность, оценку содержания выпускной квалификационной работы, положительные стороны работы, замечания по выпускной квалификационной работе, рекомендации по реализации выпускной квалификационной работы, общая оценка выпускной квалификационной работы (необходимо указать, какие именно компетенции были рассмотрены в данной работе).

Темы выпускных квалификационных работ

1. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха кафе вегетарианской кухни.
2. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана украинской кухни.
3. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана итальянской кухни.
4. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана английской кухни.
5. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха молодежного кафе.
6. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана восточной кухни.
7. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана рыбной кухни.
8. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха детского кафе.
9. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха кафе – пирожковая.
10. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана при гостинице.
11. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха студенческой столовой.
12. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана русской кухни.
13. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха школьной столовой.
14. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана французской кухни.
15. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана зарубежной кухни.
16. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха в столовой при промпредприятии.
17. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха в общедоступном кафе.
18. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха в ресторане европейской кухни.
19. Инновационные направления в приготовлении основных блюд на предприятиях общественного питания.
20. Особенности организации питания в средней школе, организуемого для различных возрастных групп.
21. Совершенствование организации технологического процесса при обслуживании иностранных туристов.
22. Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложной кулинарной продукции.
23. Инновационные направления в приготовлении холодных блюд на предприятиях общественного питания.
24. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха в ресторане первого класса.
25. Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности организации обслуживания потребителей в условиях кейтеринга.

3. Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие элементы:

- титульный лист установленного образца (приложение В);
- задание на выпускную квалификационную работу (приложение Б);
- отзыв научного руководителя выпускной квалификационной работы установленного образца (приложение Д);
- внешняя рецензия установленного образца (приложение Г);
- справка на антиплагиат с подписями обучающегося и научного руководителя;
- содержание;
- введение;
- основную часть с разбивкой на главы и параграфы, содержащие по тексту сноски (ссылки) на использованную литературу и источники;
- заключение;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

Выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с сообщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в печатном варианте, который подшивается в папку с твердой обложкой (специальная папка для дипломных работ или папка со скоросшивателем). Текст работы должен быть четким, логичным и соответствовать по содержанию требованиям, указанным ниже.

Титульный лист выпускной квалификационной работы, задание и справка на антиплагиат подписывается автором работы.

Руководитель подписывает титульный лист выпускной квалификационной работы, задание, отзыв и справку на антиплагиат. На титульном листе расписывается руководитель предприятия (рецензент).

Полностью готовая выпускная квалификационная работа представляется обучающимся научному руководителю.

Научный руководитель после проверки работы подписывает ее титульный лист и вместе со своим письменным отзывом представляет заведующему кафедрой.

В отзыве на выпускную квалификационную работу научный руководитель отражает следующие вопросы:

- актуальность работы, соответствие содержания теме работы;
- полноту, глубину и обоснованность решения поставленных вопросов;
- оценку личного вклада автора, уровень его теоретической подготовки, инициативность, умение решать теоретические и практические задачи, использовать специальную литературу;
- правильность расчетных материалов;
- недостатки работы;
- общую оценку работы и рекомендации к ее защите;
- степень сформированности компетенций.

В случае, если научный руководитель оценивает выпускную квалификационную работу как не соответствующую по содержанию и (или) форме установленным требованиям, вопрос о готовности работы рассматривается заведующим кафедрой.

В рецензии руководителя предприятия на выпускную квалификационную работу должны быть отражены ответы на следующие вопросы:

- оценка актуальности темы выпускной квалификационной работы;
- заключение о степени соответствия выполненной работы заданию;
- характеристика выполнения каждого раздела работы, степени использования современной научной литературы и достижений передового опыта;
- оценка качества выполнения наглядной части работы (таблиц, иллюстраций и т.д.);
- оценка качества и глубины решения поставленной проблемы;
- заключение о соблюдении требований существующих стандартов;
- в какой степени материалы выпускной квалификационной работы могут быть использованы на практике;
- перечень положительных качеств работы и ее основных недостатков (если последние имеют место).

Рецензия оформляется в соответствии с установленным образцом. .

Предзащита проводится для определения качества проделанной работы. По итогам предзащиты принимается решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите. Предзащита заключается в устном выступлении автора исследования. Задача автора во время предзащиты представить свою работу и показать, что степень ее готовности достаточна для допуска к защите в ГЭК.

Вопрос о допуске выпускной квалификационной работы к защите в ГЭК решается кафедрой на основании отзыва научного руководителя, рецензии руководителя предприятия, заключения заведующего кафедрой и по результатам предзащиты работы обучающегося.

Выпускная квалификационная работа с подписанными титульным листом, отзывом научного руководителя, рецензией от руководителя практики от предприятия и справкой на антиплагиат сдается на кафедру в срок, предусмотренный графиком сдачи выпускной квалификационной работы.

Структура выпускной квалификационной работы должна состоять из оглавления, введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы и приложений. Указанные элементы структуры работы должны содержать требования, изложенные в подразделе 4, которые могут быть проверены при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формулируются цели и задачи работы (2 – 3 страницы).

Основная часть выпускной квалификационной работы реферативного характера является теоретической и опытно – экспериментальной. В теоретической части дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, по средствам сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Главным требованием к написанию выпускной квалификационной работы реферативного характера является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах. Недопустимо, чтобы работа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

Опытно - экспериментальная часть выпускной квалификационной работы состоит из экономических и технологических расчетов, рекомендации по выполнению частей изложены в методических указаниях по выполнению выпускной квалификационной работы.

В заключении выпускной квалификационной работы содержатся, обобщение результатов практической части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи

Список использованной литературы должен включать, как правило, не менее 20 источников, в т. ч. электронные ресурсы.

В приложениях приводится вспомогательный материал: промежуточные математические расчеты, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, типовые договоры, иллюстрации и др.

Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта).

4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Объем выпускной квалификационной работы должен быть не менее 70 печатных страниц формата А4 (не включая приложения).

Работа оформляется в соответствии с требованиями нормативной документации, указанной в п. 1 настоящего документа.

При наборе на компьютере:

- текст должен быть набран через полтора интервала;
- шрифт «Times New Roman», размер шрифта № 14;
- длина строки составляет 16-17 см, длина текста на странице – 24,5-25 см;
- параметры страницы: левое поле – 3,0 см, правое поле – 1,0 см, верхнее поле – 2,0 см, нижнее поле – 2,0 см;
- отступы в начале абзаца 1.25, интервал перед и после абзацев равен нулю.

Страницы выпускной квалификационной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы.

Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Главы работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами без точки. Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой, например 1.1, 1.2, 1.3, и т.д. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Подписанная надпись оформляется следующим образом:

Рисунок 1 - Направления деятельности ООО «Спецтехсервис» в
процентном соотношении

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Все таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего текста. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы оформляются следующим образом:

Таблица 1 – Оборудование торгового предприятия «Мебеком»

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Если таблица разорвана, то разрыв оформляется следующим образом:

Продолжение таблицы 1

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Уравнения и 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.

Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. в дипломной работе должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы).

Ссылки в тексте имеют либо сквозную нумерацию в виде надстрочного индекса и в этом случае выходные данные располагаются внизу страницы, либо представлены в скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 "Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления", ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 "Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) не допускается.

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

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

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

Примеры оформления списка литературы:

Законодательные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М: 2009. – 512 с.

Федеральные законы РФ

1. О защите прав потребителей: федер. закон Рос. Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1: принят Гос. Думой Федер. Собр. Рос. Федерации 7 февр. 1992г. // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации. – 1992. – № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 3. СПС Гарант.
2. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации.

ской Федерации: федер. закон РФ от 28.12.2009 N 381-ФЗ: : измен. и доп. 09.01.2015: принят Гос. Думой, Федер. Собр. Рос. Федерации 25 декабря 2009 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647/. – (21.03.2015).

3. О рекламе: Федер. закон от 13.03.2006 N 38-ФЗ: с изм. и доп. 27.09.2009: принят Гос. Думой 22 февраля 2006 года, одобрен Советом Федерации 3 марта 2006 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647/. – (21.03.2015).

Постановления Правительства Российской Федерации

1. Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации: Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55: с изм. и доп. 05.01.2015// // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173699/>. – (дата обращения 21.03.2015).
2. Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом: Постановление Правительства РФ от 27.09.2007 N 612: с изм. и доп. 04.10.2012 // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=136274/>. – (дата обращения 21.03.2015).

Стандарты

1. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли: - М.: Стандартинформ, 2010. – 10 с.
2. ГОСТ Р 51304-2009. Услуги торговли. Общие требования – Москва: Стандартинформ, 2010. – 8 с.

Книги, статьи

Книги одного, двух, трех авторов

1. Чкалова, О.В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник /О.В. Чкалова. –М.: ФОРУМ: ИНФРА–М, 2013. – 384 с.

Книги четырех и более авторов

1. Обеспечение комплексного развития коммерческого предприятия: монография/ Большакова, И.В [и др.]. - Нижний Новгород: Изд-во Нижегородского гос. ун-та, 2013. - 245 с.

Сборники статей

1. Суходоев, Д.В., Суходоева, Л.Ф., Стожарова, Т.В. и др. Взаимодействие субъектов коммерческого интернет-пространства // Креативная экономика. – 2014. - №11. – С.181-188.
2. Цветков, М.А., Цветкова, И.Ю. Влияние глобальных изменений на подходы к развитию инновационно-активного предпринимательства // Российское предпринимательство. – 2013. - №13. – С. 4-14.
3. Чкалова, О.В. Развитие лидеров российского рынка на основе стратегий роста // Менеджмент и бизнес-администрирование. – 2013. – №3. –С. 28–35.

Электронный ресурс удаленного доступа

1. Мировые цены на нефть растут после рекордных падений // Expert Online. 2014. 2 дек. [Электронный ресурс] – URL: [http:// expert.ru/2014/12/2/mirovyie-tsenyi-na-neft-rastut-posle-rekordnyih-padenij/](http://expert.ru/2014/12/2/mirovyie-tsenyi-na-neft-rastut-posle-rekordnyih-padenij/) (дата обращения: 02.12.2014)
2. Официальный сайт Территориального органа федеральной службы государственной статистики по Нижегородской области [Электронный ресурс] – URL: <http://www.nizstat.sinn.ru/default.aspx>. (дата обращения: 05.11.2014)
3. Официальный сайт компании ЗАО «Тандер» [Электронный ресурс] –Режим доступа: URL: <http://magnit-info.ru>. (дата обращения: 10.10.2014)

Электронный ресурс локального доступа

1. О жилищных правах научных работников: постановление ВЦИК, СНК РСФСР от 20 авг. 1933 г. (с изм. и доп. внесенными постановлениями ВЦИК, СНК РСФСР от 1 нояб. 1934 г., от 24 июня 1938 г.). Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

Выпускная квалификационная работа дополняется мультимедийной презентацией.

Уровень профессиональной подготовки выпускной квалификационной работы должен соответствовать требованиям ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014, зарегистрированном в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость.

Выполненная выпускная квалификационная работа сдается на проверку руководителю выпускной квалификационной работы от кафедры ИЭП.

Сданная на проверку выпускная квалификационная работа проверяется руководителем, при этом 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 выпускная квалификационная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, выпускная квалификационная работа сдается обучающимся 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 и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите. Отзыв оформляется на отдельном листе.

После получения отзыва на выпускную квалификационную работу изменения в её содержание студент может вносить только по согласованию с научным руководителем.

Бланк титульного листа работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (Приложение Б).

5. Предзащита выпускной квалификационной работы

Перед предъявлением выпускной квалификационной работы для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы выпускной квалификационной работы, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;
- идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность;

- правильность подкладки листов (их последовательности и размещение относительно корешка);
- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;
- наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники литературы; правильность ссылок;
- отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;
- наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.

Руководитель выпускной квалификационной работы до даты предзащиты составляет отзыв на выпускную квалификационную работу, а также осуществляет проверку степени оригинальности работы в системе «Антиплагиат».

Обучающийся должен быть также ознакомлен с содержанием данной справки и поставить на ней свою подпись.

Не менее, чем за 10 календарных дней до ГИА руководитель выпускной квалификационной работы проводит предзащиту с предварительной проверкой выпускной квалификационной работы на объем заимствования.

Обучающийся к дате предзащиты готовит выпускную квалификационную работу и демонстрационные материалы к выпускной квалификационной работе в электронном виде.

6. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы представляет собой важный этап работы.

Обучающийся, получивший положительный отзыв о выпускной квалификационной работе от руководителя, в рецензии от предприятия, и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (7-10 минут), в котором чётко и кратко излагаются основные положения выпускной квалификационной работы. Для большей наглядности необходимо использовать презентацию (в PowerPoint), предварительно согласованную с руководителем.

Для успешной защиты необходимо подготовить доклад. В нём следует отразить, что сделано лично обучающимся, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить, какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы, вытекающие из исследования. Доклад не должен быть перегружен цифровыми данными, которые приводятся в случае необходимости доказательств или с целью иллюстрации того или иного вывода. Содержание доклада определяется обучающимся совместно с руководителем выпускной квалификационной работы.

7. Порядок защиты выпускных квалификационных работ

К защите допускаются выпускные квалификационные работы, отвечающие предъявленным требованиям.

Обучающийся изучает замечания и рекомендации, с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы дипломных работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы.

Для прохождения защиты должен представить следующие документы:

- экземпляр выпускной квалификационной работы, подписанный руководителем, рецензентом и студентом-автором;
- отзыв руководителя;
- рецензию на выпускную квалификационную работу;

- другие документы и демонстрационные материалы, характеризующие выпускную квалификационную работу (при их наличии);
- справку на антиплагиат.

Обучающийся делает доклад (7-10 минут).

При защите обучающийся должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, дать рекомендации по выявленным в ходе исследования проблемам и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работ учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы,
- презентация,
- ответы на вопросы,
- оценка рецензента,
- отзыв руководителя.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложной холодной кулинарной продукции;
- обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложной горячей кулинарной продукции;
- обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложных холодных и горячих десертов;
- если обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает суть и решение проекта;
- свободно владеет профессиональными терминами;
- глубоко и прочно усвоил предметную область;
- правильно обосновывает принятые решения;
- умеет самостоятельно обобщать и излагать материал;
- схемы работы ясны и понятны, отвечают предметной области и оформлены в соответствии требованиям;
- хорошо владеет используемой инструментальной средой;
- не затрудняется с ответом на вопросы;
- работа выполнена технологически грамотно, в работе нет существенных ошибок;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует материалами предметной области и материалами реализации, вносит предложения по дальнейшему применению и развитию, а во время доклада использует наглядные средства (презентационные материалы) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложной холодной кулинарной продукции;
- обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложной горячей кулинарной продукции;
- обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
- если обучающийся твердо, грамотно и по существу излагает суть и решение работы;
- не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос;
- может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении работы;
- работа выполнена технологически грамотно, но имеются отдельные отклонения от технологического процесса;
- в проекте нет существенных ошибок;
- в ответе на вопрос не допускает существенных неточностей;
- в представленной документации имеются незначительные несоответствия предъявляемым требованиям к дипломному проекту;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов;
- во время доклада использует наглядные пособия (презентационные материалы);
- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной холодной кулинарной продукции;
- обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной горячей кулинарной продукции;
- обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
- если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточностей, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении сути и решение работы;
- испытывает затруднения в выполнении работы;
- работа выполнена с нарушениями основных этапов технологического процесса разработки;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию и оформлению работы;
- в представленной документации имеются нарушения предъявляемых требований к дипломному проекту;
- испытывает затруднения в ответах на вопросы;
- при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной холодной кулинарной продукции;
- обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной горячей кулинарной продукции;

- обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
 - не знает значительной части материала;
 - допускает существенные ошибки;
 - в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
 - не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
 - при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки;
 - к защите не подготовлены материалы по представлению приложения;
 - не имеет выводов либо они носят декларативный характер.
- 1. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающемуся может быть предоставлен доступ в Интернет.
- 2. Требования к учебно-методической документации: наличие методических рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01.
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Список основной литературы

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7985-5. URL: <http://www.biblio-online.ru>
2. [Мрыхина, Е.Б.](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник [Электронный ресурс]/ Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2016. — 321 с. — Для СПО и НПО. URL: <https://www.book.ru>
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. — ISBN 978-5-4365-1276-1. URL: <https://www.book.ru>

Дополнительная литература

1. [Васюкова, А. Т.](#) Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. URL: <http://znanium.com>
2. [Гайворонский, К. Я.](#) Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум [Электронный ресурс]/ К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. URL: <http://znanium.com>
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин. 11-е изд.-М.: «Академия», 2012. - 320 с.
4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. URL: <http://znanium.com>
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. URL: <http://znanium.com>
6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. URL: <http://znanium.com>
7. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с. URL: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы

1. http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outside/ - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими"
2. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
3. <http://www.frio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
6. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
9. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания
10. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Заведующему кафедрой торгового дела,
д.э.н., профессору О.В. Чкаловой
от студента (ки) _____ курса

_____ (форма обучения: очная, очно-заочная, заочная)

Института экономики и предпринимательства

_____ группы

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

_____ (название темы)

Предполагаемый объект исследования выпускной квалификационной работы

_____ (название предприятия, учреждения, организации)

Прошу назначить руководителем выпускной квалификационной работы:

_____ (Ф.И.О.)

_____ (учёная степень, учёное звание, должность)

Контакты студента: тел. моб. _____

e-mail _____

Подпись студента _____ / _____ /

Ф.И.О.

«_____» _____ 20__ г.

Назначить руководителем выпускной квалификационной работы _____

(Ф.И.О.)

Подпись зав. кафедрой _____

Осуществлять руководство выпускной квалификационной работы студента _____ по указанной теме согласен.

(Ф.И.О. студента)

_____ (личная подпись руководителя)

_____ (И.О. Фамилия)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И.Лобачевского»
ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра торгового дела

«СОГЛАСОВАНО»

Представитель
ла
Работодателя

«___» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой торгового де-
ла
ИЭП ННГУ

«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту _____ Группа _____

1. Тема выпускной квалификационной работы _____

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

3. Документы, которые необходимо проанализировать и представить копии (в приложе-
нии) при подготовке выпускной квалификационной работы:

- свидетельство о государственной регистрации юридического лица, устав предприятия и лицензии предприятия (при их наличии);
- штатное расписание предприятия, должностные инструкции сотрудников предприятия;
- схемы помещений предприятия;
- товарно-транспортные накладные, счета-фактуры предприятия и акты приемки товаров по количеству и качеству (на усмотрение руководителя)
- меню;
- технологические карты (минимум 5 технологических карт, из них минимум 2 - по блю-
дам, согласно теме исследования, остальные из групп: сложная холодная кулинарная про-
дукция, сложная горячая кулинарная продукция, сложные хлебобулочные (мучные, кон-
дитерские) изделия, сложные десерты). Таким образом, представить полный обед потре-
бителя;

Документы подготовлены при прохождении преддипломной практики на (в)

4. Примерный перечень подлежащих разработке вопросов в выпускной квалификацион-
ной работе:

а) Теоретические основы темы выпускной квалификационной работы:

Глава 1 _____

1.1. _____

1.2. _____

1.3. _____

б) Практический анализ темы выпускной квалификационной работы:

Глава 2. _____

2.1.

2.2

2.3.

5. Перечень минимально необходимого графического и иллюстративного материала (нумерация рисунков и таблиц примерная):

- Рисунок 1 – Планировка предприятия (общая схема расположения производственных помещений и помещений для потребителей);
- Рисунок 2 – Схема технологической планировки производственных цехов;
- Рисунок 3 – Организационная структура предприятия;
- Рисунок 4 – График выхода на работу работников основного производства;
- Таблица 1 – Расчет количества потребителей;
- Таблица 2 – Определение количества блюд;
- Таблица 3 – Разбивка блюд по ассортименту;
- Таблица 4 – Составление расчетного меню;
- Таблица 5 – Расчет помещений для приема и хранения продуктов;
- Таблица 6 – Расчет заготовочных цехов
- Таблица 7 – Расчет доготовочных цехов;
- Таблица 8 – Перечень инвентаря в исследуемых производственных помещениях;
- Разработка технико – технологических карт на новую продукцию для полного обеда потребителя (по сложной горячей кулинарной продукции, сложной холодной кулинарной продукции; сложным хлебобулочным (мучным, кондитерским изделиям), сложным десертам) с представлением рисунков проработки блюд: всего минимум 5 ТТК.

6. Консультанты по работе (ФИО, должность):

а) _____

б) _____

7. Руководитель работы (ФИО, должность, организация, телефон):

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

8. Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____

(наименование)

«__» _____ 20__ г. Протокол № _____

Председатель цикловой комиссии (ФИО) _____

Подпись _____ «__» _____ 20__ г.

9. Задание принял к исполнению «__» _____ 20__ г.

Подпись студента _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

КАФЕДРА ТОРГОВОГО ДЕЛА

Выпускная квалификационная работа

« _____ (ТЕМА) _____ »

Допущено к защите:

Зав. кафедрой торгового дела
д.э.н., профессор

_____ О.В. Чкалова
подпись

Выполнил: студент группы _____
специальность СПО
19.02.10 «Технология продукции обществен-
ного питания»

_____ ф.и.о., _____ подпись

Научный руководитель: _____

_____ ученая степень, ученое звание, ф.и.о

_____ подпись

Рецензент: _____
должность

_____ организация

_____ ф.и.о., подпись

Н. Новгород, 20 ____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ
на выпускную квалификационную работу

обучающегося

_____ (ФИО полностью)

группы _____ по специальности СПО 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”

на тему: _____

Соответствие выпускной квалификационной работы требованиям

Наименование требования	Заключение о соответствии требованиям (например, «соответствует», «соответствует не в полной мере» или «не соответствует»)
1. Актуальность темы	
2. Соответствие содержания теме	
3. Полнота, глубина, обоснованность решения поставленных вопросов	
4. Отношение обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы, проявленные им способности	
5. Степень самостоятельности, личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению	
6. Качество оформления выпускной квалификационной работы, соответствие действующим стандартам, правильность расчетных материалов	

Характерные особенности выпускной квалификационной работы _____

Достоинства и недостатки работы _____

Уровень освоения компетенций, знания и умения обучающегося, проявленные им при выполнении выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности “Технология продукции общественного питания” и может быть допущена к защите.

Руководитель:

Полное наименование должности и основного места работы, ученая степень, ученое звание _____

_____ ФИО руководителя

« __ » _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

обучающегося

_____ (ФИО полностью)

группы _____ по специальности СПО 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”
на тему

Соответствие выпускной квалификационной работы требованиям

Наименование требования	Заключение о соответствии требованиям
1. Актуальность темы	
2. Соответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме и заданию на неё	
3. Имеются самостоятельные оригинальные и (или) интересные разработки	
4. Уровень сформированных компетенций обучающегося позволяет решать профессиональные практические задачи	
5. Качество оформления выпускной квалификационной работы, соответствие действующим стандартам, правильность расчетных материалов	
6. Возможность использования материалов работы на практике	

Характеристика работы, качество выполнения каждого из ее разделов _____

Достоинства и недостатки работы _____

Наиболее подробно разработаны вопросы _____

Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 “Технология продукции общественного питания” и рекомендуется к защите с оценкой _____.

Рецензент:

Полное наименование должности и основного места работы _____

« __ » _____ 20__ г.

_____ подпись, печать

ФИО рецензента