

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»**

**Методические рекомендации
по выполнению и оформлению дипломных работ
для специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания»**

п.Селенгинск

«Согласовано»

ПМК № 1

Председатель _____ Вторушина

«Утверждаю»

Заместитель директора по УР
_____ О.Н.Мордовская
(подпись)

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с Положением, разработанным в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (с изменениями от 15.12.2014 г.), Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, Уставом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Политехнический техникум».

Дипломная работа – это комплексная исследовательская работа, в ходе которой студент решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные в ходе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1. Задачи дипломной работы.

1.1. Выпускная квалификационная работа (ВКР) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования является обязательной составной частью итоговой аттестации выпускника.

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

1.3. При написании выпускной квалификационной работы преследуются следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических знаний по специальности и их применение для постановки и решения практических задач;
- углубление навыков ведения самостоятельной работы, овладение современными методами постановки и анализа проблем;
- развитие умения проводить критический анализ литературы.

1.4. Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий характер с использованием действующих нормативных документов и современной литературы по проблеме исследования;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;
- отражать умения обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;

- отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость.

2. Тема дипломной работы.

- 2.1. Тематика дипломных работ (Приложение 1) связана с производственно-технологической и организационно-управленческой деятельностью предприятия питания.
- 2.2. Темы дипломной работы должны иметь направленность избранной специальности, соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Дипломная работа не может быть написана по факультативным дисциплинам и дисциплинам по выбору обучающихся.
- 2.3. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании ПМК.

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

Студентам предоставляется право выбора темы в соответствии с их интересами.

3. Руководство дипломной работой.

- 3.1. Руководство дипломными работами осуществляют преподавателями со стажем педагогической работы не менее 3 лет и прошедших производственную стажировку.
- 3.2. Руководитель дипломной работы выдает студентам план работы, рекомендует литературу, консультирует студентов в процессе написания работы, проверяет выполнение отдельных этапов работы.
- 3.3. Темы дипломных работ и руководители утверждаются приказом директора учебного заведения. Студент имеет право выбора руководителя дипломной работы.
- 3.4. Возможно уточнение темы дипломной работы, но не позже чем за 3 месяца до защиты.
- 3.5. ВКР должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.
- 3.6. Студенты, не представившие дипломную работу в установленные сроки, считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из учебного заведения.

4. Выполнение и оформление дипломной работы.

- 4.1. Выполнение дипломных работ осуществляется студентами в сроки, предусмотренные учебным планом.
- 4.2. Руководитель совместно со студентом составляет план работы и определяет основные этапы работы и сроки их выполнения.

Основными этапами плана являются:

- подбор и изучение литературы по теме;
- изучение, обобщение и анализ нормативной документации;
- сбор других материалов по теме дипломной работы;

- анализ полученных документов;
- написание и оформление дипломной работы;
- предварительная защита дипломной работы.

4.3. Дипломная работа должна содержать:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу (Приложение 2);
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- заключение;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения, анализ и оценка результативности проведенной работы.

Пример содержания дипломной работы приведен в Приложении 3.

4.4. Оформление дипломной работы:

- объем ВКР должен составлять не менее 30, но не более 70 страниц печатного текста на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (приложение в общий объем работы не входит);
- межстрочный интервал – полуторный;
- текста работы печатается 14 шрифтом Times New Roman; шрифт заголовков разделов, подразделов – 14 полужирный шрифт Times New Roman, цвет шрифта – черный;
- размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 25 мм;
- страницы нумеруются арабскими цифрами, сквозная нумерация по всему тексту, номер страницы проставляется в центре внизу страницы без точки;
- исправлять опечатки, описки и графические неточности допускается от руки чернилами черного цвета; при крупных ошибках материал перепечатывается;
- введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом Times New Roman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам.

5. Требования к содержанию структурных элементов дипломной работы.

- 5.1. Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, шифр и название специальности, фамилию, имя, отчество автора, руководителя работы;
- 5.2. Задание выдается руководителем работы.
- 5.3. Содержание (Приложение 3) включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены;

- 5.4. Введение обосновывает актуальность выбранной темы с учетом современных требований к технологическому процессу производства продукции общественного питания; цели и задачи работы. Введение должно составлять 2-3 % всего объема выпускной работы;

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие структурные составляющие:

- титульный лист
- аннотация
- содержание
- введение
- Характеристика ПОП
- Разработка производственной программы предприятия
- Расчет горячего цеха проектируемого предприятия
- Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных горячих блюд по теме работы
- Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию по теме работы
- Экономическая часть
- заключение
- список использованных источников
- приложения

Объем ВКР составляет 40-60 страниц.

Требования к оформлению ВКР приведены в методических указаниях по выполнению ВКР.

- 5.5. Презентацию выпускной квалификационной работы.

- 5.6. Список используемой литературы должен включать не менее 20 источников.

Все литературные источники должны иметь порядковые номера в списке.

Законы, указы, постановление высших органов власти приводятся в начале списка. Далее источники располагаются в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и номеруются арабскими цифрами. Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания.

Если книга написана несколькими авторами, то фамилии их указывают через запятую в той же последовательности, в какой они напечатаны в книге. Сведения о нормативных документах должны включать название категории, номер, название НД, вид.

- 5.7. Приложения могут включать: материалы, дополняющие работу – расчеты, таблицы, иллюстрации вспомогательного характера, рисунки, схемы и т.п.

- 5.8. Оформление составных частей таблицы имеет свои особенности. Не допускается разрыв таблицы на отдельные листы и не рекомендуется начинать и заканчивать разделы или главы таблицами. Таблицы сопровождаются текстом, который полностью или частично должен соответствовать им, содержать их анализ с соответствующими выводами и не повторять приведенные в них цифровые данные.

Текст таблицы следует печатать 12 обычным шрифтом Times New Roman, через один интервал. Таблицы должны иметь «сквозную» нумерацию и заголовки. Слово «Таблица» с соответствующим номером размещается по левому краю таблицы без абзаца. После номера таблицы через пробел ставится тире.

Название таблицы печатается обычным 14 шрифтом Times New Roman через пробел после тире от номера таблицы. Оно должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. В тексте работы слово «таблица» употребляется без сокращений, например: «...по данным таблицы 1...». Каждая графа таблицы должна быть пронумерована.

5.9. Кроме таблиц в работе возможны иллюстрации, которые именуются рисунками. Номер и название рисунка указывают под ним. Рисунки должны иметь «сквозную» нумерацию и название, отражающее их содержание. Слово рисунок в тексте ВКР употребляется в сокращенном виде, например: «... на рис. 1...».

5.10. Каждое имеющееся в ВКР приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу которой указывают «Приложение», а затем по центру дают заголовок. Каждому приложению присваивают номер (например: «Приложение 1» и т.д.), а в тексте работы на него дается ссылка «... в приложении 1...», ссылка в конце предложения заключается в скобки «... (приложение 1)...»

Сокращение слов в тексте ВКР не допускается за исключением общепринятых – тыс., млн., млрд. и т.д.; условные буквенные обозначения величин должны соответствовать установленным стандартам. Могут применяться узкоспециализированные сокращения, символы, термины. В данных случаях необходимо расшифровать их после первого упоминания, например ПОП – предприятие общественного питания и т.д. В последующем тексте эту расшифровку повторять не следует.

При ссылке в тексте ВКР на приведенные в конце источники информации указывают их порядковый номер, заключенный в скобки [18], [5] и т.д.

При написании текста ВКР не допускается применять:

- 1) обороты разговорной речи, произвольные словообразования;
- 2) различные научные термины, близкие по смыслу для одного и того же понятия;
- 3) иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов на русском языке.

Формулы, за исключением помещаемых в приложениях, должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами, которые записываются на уровне формулы справа в круглых скобках. Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в круглых скобках, например «... в формуле (1)...».

Расшифровка символов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Значение нового символа дают с новой строки в той последовательности, в какой они приведены в формуле. Переносить формулу на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций.

6. Допуск к защите дипломной работы.

- 6.1. К защите дипломной работы допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности, и успешно прошедшие все виды аттестации.
- 6.2. Законченная ВКР, подписанная на титульном листе студентом, руководителем и консультантами, вместе с отзывом руководителя ВКР представляется на подпись заместителю директора по УР. Далее ВКР направляется на рецензирование.
- 6.3. Рецензент назначается из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений – заказчиков кадров соответствующего профиля.
- 6.4. ВКР должна быть представлена на рецензию студентом лично, не позднее, чем за четыре дня до защиты.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

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

Форма рецензии приведена в приложении 4.

7. Защита дипломной работы.

- 7.1. Расписание работы ГЭК, согласованное с ее председателем, утверждается директором учебного заведения и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала работы ГЭК. На защиту на одно заседание ГЭК по защите дипломных работ выносятся не более 8-10 работ.
- 7.2. Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с зачитывания рецензии, затем дипломник излагает основные положения работы. После изложения содержания работы зачитывается отзыв. Дипломнику могут быть заданы вопросы по теме работы.
- 7.3. После публичной защиты, на закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты, и принимается решение об оценке работы большинством голосов.
- 7.4. При определении оценки необходимо учитывать:
 - полное раскрытие темы дипломов;
 - наличие творческого подхода к работе;
 - умение отвечать на вопросы членов ГЭК по теме дипломной работы.
- 7.5. По усмотрению ГЭК оценка может быть снижена по следующим причинам: несоответствие оформлению; использование в работе устаревшего теоретического материала; несоответствие темы дипломной работы ее

содержанию, а также в случаях, когда ГЭК полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают низкой или неудовлетворительной оценки.

- 7.6. Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку по дипломной работе, не может быть в эту же сессию допущен к повторной защите. К следующей работе ГЭК этот студент должен представить либо новую дипломную работу, либо существенно доработанную старую дипломную работу. Дипломная работа должна пройти всю процедуру представления ее к защите.
- 7.7. Повторная защита дипломной работы, получившей положительную оценку в ГЭК, невозможна.
- 7.8. Решение ГЭК о присвоении студенту соответствующей квалификации по результатам защиты дипломной работы заносится в протокол (приложение 6).
- 7.9. Дипломная работа представляется в виде переплетенного текста и на электронном носителе. После защиты сдается в архив для хранения вместе с протоколами заседания государственной аттестационной комиссии секретарем ГЭК.

Дипломная работа является авторской и передача ее содержания третьим лицам автором и руководителем запрещена.

Тематика дипломных работ:

1. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд в кафе на 36 посадочных мест.
2. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд в специализированном кафе на 24 посадочных места.
3. Организация процесса приготовления сложных сладких блюд в ресторане на 80 посадочных мест.
4. Организация процесса приготовления сложных праздничных тортов в кафе на 60 посадочных мест.
5. Организация процесса приготовления сложных мелкоштучных хлебобулочных изделий в кафе на 30 посадочных мест.
6. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий в кафе на 36 посадочных мест.
7. Организация процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий в кафе на 50 посадочных мест.
8. Организация процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий в столовой на 46 посадочных мест.
9. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы в закусочной на 30 посадочных мест
10. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса порционным куском в закусочной на 48 посадочных мест.
11. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд (блюд из мяса) в национальной закусочной на 40 посадочных мест.
12. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса порционным куском в общедоступной столовой на 60 посадочных мест.
13. Организация процесса приготовления сложных сладких блюд в закусочной на 40 посадочных мест.
14. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы основным способом в детском кафе на 30 посадочных мест.
15. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей в закусочной на 40 посадочных мест.
16. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов в закусочной на 30 посадочных мест

17. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса в ресторане на 100 посадочных мест
18. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы в кафе на 50 посадочных мест
19. Организация процесса приготовления сложных сладких блюд в кафе на 66 мест
20. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы в закусочной на 24 п/м
21. Организация процесса приготовления кондитерских изделий из слоеного теста в кафе на 40 мест
22. Организация процесса приготовления сложных холодных сладких блюд в ресторане 1 класса на 56 п/м
23. Организация процесса приготовления холодных блюд из овощей в общедоступной столовой на 40 п/м
24. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы в ресторане на 50 п/м
25. Организация процесса приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста в ресторане 1 класса на 60 п/м
26. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы жаренной порционным куском в кафе на 50 п/м

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.Н. Мордовская
«09» апреля 2018 г.

**ЗАДАНИЕ № 1
НА ДИПЛОМНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

Выдано студентке Архиповой Кристине Игоревне

4 курса, группа ТТоп-41

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Тема задания: организация процесса приготовления кондитерских изделий из заварного теста в кафе на 36 посадочных мест

Содержание дипломного проекта:

Пояснительная записка

Аннотация

Содержание

Введение

1. Характеристика кафе

1.1. Экономико-географическая характеристика расположения района

1.2. Тип и мощность проектируемого кафе, режим работы

2. Разработка производственной программы кафе

2.1. Определение количества потребителей

2.2. Определение количества блюд, напитков и покупных товаров

2.3. Расчет сырья

2.4. Расчет численности работников кафе

3. Расчет кондитерского цеха проектируемого кафе «Эфир»

3.1. Характеристика кондитерского цеха

3.2. Расчет численности работников кондитерского цеха

3.3. Расчет оборудования кондитерского цеха

3.4. Расчет площади кондитерского цеха

4. Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных кондитерских изделий из заварного теста

4.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных кондитерских изделий из заварного теста

4.2. Оформление и декорирование кондитерских изделий

4.3. Требования к качеству и безопасности кондитерских изделий

5. Разработка технологической документации на сложное кондитерское изделие из заварного теста «Шоколадно-апельсиновые профитроли»

5.1. Разработка технико-технологической карты и технология приготовления на кондитерское изделие

5.2. Расчет энергетической ценности на разрабатываемое кондитерское изделие

5.3. Расчет стоимости разрабатываемого кондитерского изделия

6. Экономическая часть

6.1. Разработка организационной структуры кафе

6.2. Расчет заработной платы и отчислений ФОНДы

Заключение

Список использованных источников

Приложение А Интерьер кафе «Эфир»

Приложение Б План расстановки оборудования в кондитерском цехе

Приложение В Фирменное кондитерское изделие

Дата выдачи задания «09» апреля 2018 г

Срок окончания проекта «15» июня 2018 г

Руководитель: Темникова Г.П.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Иванова Ирина Александровна

Тема _____

Руководитель выпускной квалификационной работы:
преподаватель Темникова Галина Петровна

Работа допущена к защите

Заместитель директора по УР

Мордовская О.Н. _____

« ___ » _____ 20 ___ г.

2019 год

Приложение 4

РЕЦЕНЗИЯ

**на выпускную квалификационную (дипломную) работу
студента ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»**

по специальности _____

отделение _____

студент _____

тема _____

Содержание дипломной работы _____

(соответствует, не соответствует заявленной теме)

1. Отзыв о характеристике предприятия _____

2. Отзыв об организационно-технологической части _____

3. Отзыв об экономической части _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по учебной работе
_____ О.Н. Мордовская
« » апреля 2019 г

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
выполнения дипломного проекта
студентки 4 курса Гладышевой Ксении

№	Наименование работ	Сроки выполнения
1	Выбор и утверждение темы.	01.03.2019
2	Составление плана ВКР, согласование с руководителем, выдача задания.	09.04.2019
3	Изучение литературы, законодательных актов, инструктивных и нормативных документов, положений и разработок для написания теоретических разделов.	09.04.2019
4	Написание введения и первого раздела	09.04.2019
5	Контрольная явка к руководителю ВКР	13.04.2019
6	Изучение практических материалов, обследование, их анализ, обработка и систематизация. Написание второго и третьего раздела.	15.04-03.05
7	Контрольная явка к руководителю ВКР	04.05.2019
8	Описание ассортимента и технологического процесса приготовления сложных горячих блюд.	06.05.2019
9	Разработка технологической документации на разрабатываемое блюдо. Оформление пятого раздела.	12.05.2019
10	Контрольная явка к руководителю ВКР.	16.05.2019
11	Оформление экономической части ВКР. Явка к руководителю.	17.05.2019
12	Оформление списка использованных источников, приложений.	24.05.2019
13	Контрольная явка к руководителю ВКР	25.05.2019
14	Установление отмеченных руководителем недостатков и оформление ВКР в окончательном варианте	26.05.2019
15	Представление работы на рецензирование и нормоконтроль	08.06.2019
16	Предварительная защита ВКР	13.06.2019

Руководитель ДП
С графиком ознакомлена

Темникова Г.П.
Курдюкова Г.И.