

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания**

Москва 2019

ОДОБРЕНО:

Предметной (цикловой) комиссии
«Сервис и туризм: промышленная
экология и биотехнологии»

Протокол от «25» 12 2019г.
№ 4

Председатель
предметной (цикловой) комиссии
Марченко Г.М.
«25» 12 2019г.

Разработала:

Пушкина Т.В. преподаватель специальных дисциплин высшей категории, председатель
П(Ц)К ГБПОУ «Политехнического Колледжа №50 имени дважды Героя
Социалистического Труда Н.А. Злобина»

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положением ГИА выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования и с учётом пожеланий социальных партнёров. Пособие содержит: перечень актуальных тем выпускных квалификационных работ, требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР, критерии оценки, порядок защиты и приложения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1.ВВЕДЕНИЕ	4
2.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЯ	5
3.НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	5
4.ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ	6
5.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	7
6.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВКР	7
7.РАЗРАБОТКА ТЕМАТИКИ ВКР	8
8.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВКР	9
9. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВКР	13
10. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВКР	17
11. ЗАЩИТА ВКР	18
12. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ	20
13. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВКР	21
14. ПРИЛОЖЕНИЯ	22

ВВЕДЕНИЕ

Оценка качества освоения программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена осуществляется в процессе текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся. В соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования обязательными этапами государственной итоговой аттестации являются выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является аттестационным

испытанием выпускников, завершающих обучение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и должна обеспечивать не только оценку приобретённых в образовательном процессе знаний и умений, но и освоение компетенций.

Компетентностный подход изменяет общие подходы к разработке тематики выпускной квалификационной работы, требования к её содержанию. Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, обеспечивать демонстрацию освоению выпускниками видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендации разработаны для оказания методической помощи выпускникам при разработке содержания выпускной квалификационной работы, определении порядка её выполнения и защиты.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ

Настоящие методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, вводятся для достижения следующих целей:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- регламентации организации и содержания работы в Колледже по подготовке студентами выпускных квалификационных работ и их защите в рамках государственной итоговой аттестации;
- подготовка и защита выпускной квалификационной работы (п.8.6. ФГОС СПО);
- распределение полномочий и ответственности между участниками процесса;
- гарантия соответствия фактической организации учебного процесса, установленным требованиям.

Выпускная квалификационная работа выполняется по нескольким видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР) выпускниками, получающими среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработаны в соответствии Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59), приказом № 464 Министерства образования и науки Российской Федерации

от 14 июня 2013 г. « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В рекомендациях использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

ГОСТ 7.1-2003 « Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления;

ГОСТ 7.82-2001 « Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

3.ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

ВКР -выпускная квалификационная работа - самостоятельно выполненная работа, содержащая обоснование и (или) опытно- практические исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки студента.

ГИА - государственная (итоговая) аттестация.

Дипломная работа - самостоятельная разработка, предполагающая анализ, обобщение и проведение эксперимента по решению современных профессиональных задач в соответствующем направлении деятельности специалистов.

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к заданным ФГОС результатам образования, предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого вида деятельности.

Руководитель - специалист в области, в рамках которой определена тема ВКР, обладающий высокой квалификацией и надлежащей педагогической компетенцией.

Консультант - специалист в узкой производственной области, использующейся при написании ВКР.

Рецензент-специалист по профилю рецензируемой ВКР, определяющий на основании её текста уровень выполнения требований к подготовке специалиста.

ПП ССЗ -программа подготовки специалистов среднего звена.

ФГОССПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

4.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.2. В выпускной квалификационной работе выпускник должен продемонстрировать знания по выбранной теме, соответствие профессиональной подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания», умение анализировать и систематизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, решать практические задачи профессиональной деятельности.

4.3. Цель настоящих рекомендаций - помочь студентам качественно выполнить выпускную квалификационную работу в соответствии с современными требованиями, своевременно и профессионально подготовить её к защите на ГЭК.

4.4. Рекомендации определяют порядок выбора выпускником темы работы и её утверждения, общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе, освещают последовательность её подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению, определяют обязанности руководителя, консультанта, порядок рецензирования и защиты выпускной квалификационной работы.

5. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1. Цель выпускной квалификационной работы - проверка качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированность общих и профессиональных компетенций, позволяющих самостоятельно решать профессиональные задачи.

5.2. Задачи выпускной квалификационной работы:

- систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических, практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям;
- формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- применение полученных компетенций при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе теоретических и практических вопросов;
- подготовленность выпускника к самостоятельной трудовой деятельности по специальности.

6. РАЗРАБОТКА ТЕМАТИКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

6.1. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с программой итоговой аттестации по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.2. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких модулей, входящих в ПП ССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение А).

Тема выпускной квалификационной работы может предлагаться студентом при условии обоснования целесообразности её разработки для практического применения.

6.3. При определении темы работы следует учитывать, что содержание ВКР может основываться на обобщение выполненной ранее студентом курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля, а также на использовании результатов выполненных компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к квалификационному экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

6.4. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития производства, иметь практико-ориентированный характер.

6.5. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями рабочих программ профессиональных модулей совместно со специалистами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются предметно - цикловой комиссией «Сервис и туризм; промышленная

экология и биотехнологии» не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

6.6. По утверждённым темам руководители выпускных квалификационных работ составляют график контроля выполнения ВКР, разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. График контроля выполнения ВКР и задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно - цикловой комиссией, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной (Приложения Б,В) и выдаются студентам под роспись об ознакомлении не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломную практику.

6.7. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляется приказом директора Колледжа не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломную практику.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

7.1. Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы:

- выбор темы, получения задания на выполнение работы; подбор и изучение литературы, других источников относящихся к теме выпускной квалификационной работы, а также при необходимости практических материалов;
- сбор материалов, составление плана работы;
- написание работы;
- формулирование выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями;
- оформление выпускной квалификационной работы в соответствии с установленными требованиями;
- представление работы руководителю, получение отзыва (Приложение 3) и устранение указанных в нем замечаний.
- рецензирование работы (Приложение 5).

7.2. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, а на защиту выпускной квалификационной работы 2 недели в соответствии с рабочим планом.

Выпускник несёт полную ответственность за достоверность результатов проведённой работы.

7.3. Графики проведения ГИА, консультаций руководителей и консультантов по ВКР составляется за 2 недели до защиты ВКР.

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

8.1 Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в выпускной квалификационной работе, и должна быть согласована с темой, целью и задачами излагаемого труда.

8.2. В выпускной квалификационной работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

8.3 Структура выпускной квалификационной работы включает:

- титульный лист (Приложение 1);
- задание(Приложение 2);
- содержание (1-2с.);
- введение (2-3 с.);
- основная часть: (теоретическая часть -20-25с.) и (практическая часть - опытно-экспериментальная- 30-35с.);
- исходные данные по предприятию (1 – 2с.);
- заключение (2-3с.);
- список использованных источников;

–приложения.

8.3.1. *Содержание* выпускной квалификационной работы.

Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические и практические разделы, разделённые на пункты. Общее количество пунктов, как в теоретической, так и в практической части должно быть не менее трёх и не более пяти. Разделы и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Раздел или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

8.3.2. *Введение* -вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объём введения должен быть небольшим-2-3 страницы. Введение к выпускной квалификационной работе в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект (структурное подразделение) и предмет (авторское блюдо) выпускной квалификационной работы.

8.3.3. *Основная часть*

Основная часть ВКР должна содержать два раздела: практический и теоретический.

В теоретической части даётся теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР.

Рассматриваемые вопросы:

- положение о структурном подразделении;
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями
(оперативное планирование работы цеха-план-меню);
- учётно-отчётная документация на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией, используемая в производственной деятельности: расчёт на заданный выпуск блюд, требование в кладовую, накладная на отпуск товара;
- расчёт основных технологических характеристик цеха;
- расчёт количества производственных работников и составление графиков выхода на работу;
- расчёты основных технологических показателей структурного подразделения;
- анализ финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения.

Методический материал, необходимый для проведения расчётов, заполнения таблиц и оформления документов, приведён в методических рекомендациях к курсовой работе по МДК 06.01. « Управление структурным подразделением организации». Курсовая работа по данному междисциплинарному курсу является составной частью диплома.

При проведении анализа финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения студенту необходимо произвести расчёт

основных экономических показателей и заполнить соответствующие таблицы.

Расчёт себестоимости сырья структурного подразделения:

Таблица.....

Расчёт себестоимости сырья

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения производственной программы, руб.
ИТОГО:			

Таким образом, себестоимость сырья составляет $CC = \dots$ руб.

Дневной товарооборот структурного подразделения определяется в результате сложения цен всех реализованных блюд, напитков и изделий за день.

$$T = \dots \text{руб.}$$

Планируемый валовой доход структурного подразделения определяется по формуле:

$$ВД = T - CC, \quad (\dots)$$

где: ВД - валовой доход, руб.; Т - дневной товарооборот, руб.; СС- себестоимость сырья, руб.

Планируемая прибыль от реализации продукции собственного производства определяется по формуле:

$$П = ВД - И, \quad (\dots)$$

где: П- прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.; ВД- валовый доход, руб.; И- издержки производства и обращения, руб.

Рентабельность продаж определяется по формуле:

$$P = \frac{П}{Т} \cdot 100\%, \quad (\dots)$$

где: Р- рентабельность продаж, %; П- прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.; Т- дневной товарооборот, руб.

Оценка эффективности работы структурного подразделения (заполнить таблицу):

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения
предприятия ООО «...»

№	Показатели	За день	За месяц
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.		
2.	Себестоимость, руб.		
3.	Валовой доход, руб.		
4.	Уровень валового дохода в товарообороте, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.		
6.	Уровень издержек в товарообороте, %		
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		
8.	Рентабельность продаж, %		

При разработке *практической части* на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учётом современных требований к технологии приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола.

Разработать практические предложения в технологический процесс производства структурного подразделения предприятия с учётом инновационных изменений. В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления авторского блюда с учётом индивидуальных заданий;
- разработка нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (техничко-технологическая карта, акт проработки) в соответствии с индивидуальным заданием, фото разработанного блюда;
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- разработка форм и методов обслуживания, соответствующих заданию.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать освоенным видам профессиональной деятельности, включённым в программу ГИА.

8.3.4. *Заключение* подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной работе (2-3страницы).

Заключение - последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию её результатов.

8.3.5. После заключения размещается *список использованных источников*, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определённую последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленных в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущему);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы, электронные документы.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями действующего государственного стандарта.

8.3.6 Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложения.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме выпускной квалификационной работы.

9. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

9.1. На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу, ставится подпись руководителя структурным подразделением о допуске работы к защите и подпись руководителя, подтверждающего готовность дипломной работы.

9.2. Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 "Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ 7.5-2008 "Библиографическая

запись. Общие требования и правила составления». ГОСТ 7.1-2003"Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Объем ВКР должен составлять 30 - 50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4(210х297). Цвет шрифта- чёрный, межстрочный интервал-полуторный, гарнитура- TimesNewRoman, размер шрифта-14кегль.

9.4. Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001:левое – 3 см, правое - 1,5 см, верхнее-2см, нижнее-2см. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25мм.При заполнении таблиц использовать шрифт TimesNewRoman, кегль -12, выравнивание по левому краю (числовые данные – по центру), отступа слева – нет.

9.5. Все страницы ВКР должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц – сквозная. От титульного листа до последнего листа текста, номер страницы указывается в правом нижнем углу, на титульном листе номер страницы не ставится.

9.6. Наименование структурных элементов работы « Содержание», « Введение», « Основная часть», « Заключение», « Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчёркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

9.7. Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте точку ставят (1.,2.,3. и т.д). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подпункта, разделённые точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчёркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны чётко и кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё,з,о,ч, ь, й,ы,ъ) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например,

а)_____

- б) _____
 1) _____
 2) _____
 в) _____

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

На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1- Банкетный зал ресторана

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

9.9. Слово « Таблица» помещается над таблицей с выравниваем по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы нумеруются двумя способами:

- 1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);
- 2) нумерация в пределах глав работы.

Например:

Таблица 1

Плановое меню школьной столовой

--	--	--	--

или

Таблица 1.1

Плановое меню школьной столовой

--	--	--	--

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово « Таблица,

Номер и её название указывает один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово « Продолжение» и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на

части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами « Тоже», а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой-либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

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

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается.

9.10. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должны быть оставлено не менее одной свободной строки. При выполнении операции умножения, применяют знак «х». Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует проводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в отчёте следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей (дипломной) работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например,

$$A=a:b,$$

(1)

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например (3).

9.11 Ссылки на использованные источники приводятся обязательно. При упоминании в тексте работы какого-либо автора указываются сначала его инициалы, затем фамилия, например, как подчёркивает Р.А. Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней

(фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой

находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику //Эксперт, 2002, №1,с.50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте дипломной работы следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом « Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998года.

9.12 Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную нумерацию страниц.

Слово « Приложение» указывается наверху посередине страницы имеет обозначение заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й,О,Ч,Ь,Ы, Ъ, Приложение должно иметь заголовок, который записывает симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Например: Приложение Б.

Нумерация страниц приложений основного текста должна быть сквозная и является продолжением общей нумерации основного текста.

9.13 В работе рекомендуется использовать алфавитный принцип расположения источников.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы, как правило, помещаются официальные документы (Законы, Постановления, Указы...)

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

При его упоминании или цитировании в тексте работы в квадратных скобках приводится номер, страницы [12, с.5-7;25,с.105].

10. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

10.1. Выполненные ВКР подлежат обязательному рецензированию специалистами из числа работников отраслевых предприятий, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющий вопросами, связанными с тематикой ВКР.

10.2. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора Колледжа не позднее, чем за 2 недели до защиты.

10.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу и пример рецензии на выпускную квалификационную работу даны в Приложении 5.

10.4. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

10.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

11. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

11.1 К защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по ППССЗ специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, не имеющие академических задолженностей.

11.2. Утвержденные программы государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Студенты знакомятся с программами проведения государственной итоговой аттестации, обеспечиваются методическими рекомендациями по выполнению ВКР, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

11.3. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, в состав которой входят:

- председатель государственной экзаменационной комиссии, не являющийся работником Колледжа;
- заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии;
- ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии, назначенный директором из числа работников Колледжа.
- руководители выпускных квалификационных работ;
- представители работодателей, преподаватели высшей и первой квалификационной категории.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Колледжа за 1 месяц до ГИА.

11.4. Защита выпускной квалификационной работы проходит по приведённой схеме:

1. Секретарь комиссии объявляет фамилию студента, тему выпускной квалификационной работы и фамилию руководителя.
2. Выступление дипломника - не более 15 минут. Доклад начинается с приветствия к председателю и членам ГИА.
3. Секретарь комиссии зачитывает отзыв руководителя и рецензию на выпускную квалификационную работу.
4. Председатель комиссии предлагает студенту ответить на замечания

руководителя или рецензента.

5. Председатель комиссии предлагает членам комиссии и присутствующим задавать вопросы выступающему студенту. Защита проходит в режиме диалога.

6. В процессе защиты члены государственной итоговой аттестационной комиссии заполняют аттестационный лист на студента.

11.5. Заседания государственной комиссии протоколируются. В протокол заносятся:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

11.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

11.7. На защиту выпускной квалификационной работы отводится 30 минут. Процедура защиты включает в себя доклад студента (не более 10-15 минут), мультимедийную презентацию (Приложение 6), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя выпускной квалификационной работы (структура доклада Приложение 7).

11.8. Защита выпускной квалификационной работы проводится в аудитории Колледжа, оснащённой мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад студента, мультимедийную презентацию и экономическое обоснование, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя выпускной квалификационной работы.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены: цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учётом современных требований к технологии приготовления, подаче, способу обслуживания, сервировке стола, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Выпускник должен представить отзыв работодателя о качестве разработанного блюда и возможности его включения в меню предприятия индустрии питания.

Презентация создаётся в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25.

Выпускник предоставляет в государственную экзаменационную комиссию дипломную работу на бумажном носителе, оформленную в соответствии с ГОСТ.

11.9. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов

комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

12. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ: ПЕРИОД ПРОВЕДЕНИЯ ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ

Сроки проведения:

1. Период проведения по учебному плану:

с «20» мая по «28» июня 2019г.

2. Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации:

- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию:

с «16» сентября по «20» сентября 2019г. – по уважительной причине (но не позднее 4 месяцев после подачи заявления);

с «09» декабря по «20» декабря 2019г. – по неуважительной причине (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые).

- для лиц, получивших на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку:

с «09» декабря по «20» декабря 2019г. (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые).

13. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

13.1. Выпускная квалификационная работа оценивается по пятибалльной системе (Приложение 8), при этом учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной квалификационной работы;

- ответы на дополнительные и уточняющие вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя;

- презентация выпускной квалификационной работы;

- результаты преддипломной практики.

В протокол государственной итоговой аттестации вносится итоговая оценка с учётом двух этапов защиты.

13.2. Критериями оценки выпускной квалификационной работы студента являются:

- соответствие содержания заданию выпускной квалификационной работы;

- качество выполнения каждого раздела работы;

- степень актуальности, оригинальность решений (предложений), теоретическая и практическая значимость работы.

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)**

Г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: _____

Выполнил студент _____
(Ф.И.О. полностью)

Группа _____
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(шифр и наименование специальности)

Руководитель _____

Дипломная работа допускается к защите
Заместитель директора по УПР
М.И. Селеменова

/подпись, Ф.И.О./

Москва 2019

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА
Н.А.ЗЛОБИНА)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/М.И.Селеменова/
от «__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
на выполнение дипломной работы

студенту(ке) _____

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема дипломной работы

2. Дата сдачи работы «__» _____ 2019 г.

3. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы:
Объект исследования:

Предмет исследования:

Цель работы:

.В работе необходимо:

(узловые вопросы работы, конечные результаты работы)

5. Заключение: _____

Дата выдачи задания «__» _____ 2019г

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению «__» _____ 2019г.

(подпись студента)

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
о дипломной работе**

студента (ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа _____ Специальность 19.02.10 Технология продукция общественного питания
На тему: _____

1. Объем работы: количество страниц _____.
2. Цель и задачи дипломной работы: _____

3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования: _____

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

5. Основные достоинства и недостатки дипломной работы: _____

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

7. Оценка деятельности студента в период выполнения дипломной работы (степень
добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.): _____

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

9. Целесообразность и возможность внедрения результатов дипломной работы _____

10. Общее заключение и предлагаемая оценка дипломной
работы _____
Руководитель _____

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

Дата: « ____ » _____ 201 ____ г. Подпись: _____

СОДЕРЖАНИЕ

(Образец для дипломной работы)

ВВЕДЕНИЕ.....	3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	5
1.1. Сущность исследуемой проблемы.....	
1.2. Нормативно-правовое обеспечение.....	
РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (ОПЫТНО- ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ).....	
2.1. Организационно-экономическая характеристика (объект исследования).....	
2.2. Программное обеспечение.....	
РАЗДЕЛ 3. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	

РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу студента

Студент (ка) _____

Специальность _____

Представленная дипломная работа на тему: _____

содержит пояснительную записку на _____ листах

Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему _____
(соответствует, не соответствует)

требованиям к дипломной работе.

ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ

1 Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане

2 Краткая характеристика структуры работы _____

3 Достоинства работы

4 Недостатки работы (по содержанию и оформлению) _____

5 Особые замечания, пожелания и предложения _____

Работа заслуживает _____ оценки.

(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент

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

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись: _____

Макет компьютерной презентации ВКР

Номер слайда	Содержание слайда
1	Титульный лист
2	Актуальность, цель и задачи дипломной работы
3	Объект и предмет
4	Характеристика предприятия
5	Помещения для обслуживания посетителей
6	Миссия предприятия
7	Концепция предприятия
8	Маркетинговая политика предприятия
9	Организационная структура управления
10	Состав помещений
11	Технологический процесс производства и реализации продукции предприятия
12	Организация работы структурного подразделения
13	Расчёт площади цеха
14	Оперативное планирование работы структурного подразделения
15	План-меню структурного подразделения
16	Штатное расписание структурного подразделения
17	Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения за день
18	Разработка авторского блюда
19	Ингредиенты
20	Позаэтапное приготовление авторского блюда
21	Презентация блюда
22	Учётно-отчётная документация на авторское блюдо
23	Заключение

Примерная структура доклада при защите ВКР

1. ВСТУПЛЕНИЕ доклада должно быть очень коротким, состоять из одной-двух фраз и определять область, к которой относится тема дипломной работы.

2. Далее необходимо очень чётко и коротко сформулировать цель дипломной работы, дать ПОСТАНОВКУ ЗАДАЧИ. Это сразу определяет круг вопросов, которые могут рассматриваться в дипломе, и обеспечивает правильное восприятие представляемых материалов доклада.

3. Абсолютное большинство дипломов не являются пионерскими, они базируются на уже известных знаниях, результатах, имеют некую «основу», с которой и начинается творческая часть работы автора дипломной работы. Именно это надо коротко осветить в докладе (речи) как СОСТОЯНИЕ ВОПРОСА. Обычно этот материал представлен в обзорных главах дипломной работы.

4. ПУТИ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧИ - один из основных разделов доклада к диплому. Здесь необходимо кратко рассмотреть возможные подходы к решению поставленной задачи и более подробно объяснить, как решалась задача, и обосновать правильность принимаемого решения.

5. ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ должны давать полное представление о том, чего достиг автор дипломной работы, насколько полученные результаты оригинальны и соответствуют поставленным целям. Желательно в докладе (речи) перечислить все полученные результаты, а подробнее остановиться на важных.

6. В каждой дипломной работе имеются ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РАЗДЕЛЫ, о которых в докладе желательно коротко упомянуть. Можно очень коротко сказать о полученных в этих разделах диплома результатах или назвать темы, которые там рассматриваются.

7. В ЗАКЛЮЧЕНИИ доклада необходимо кратко изложить результаты работы по каждому разделу дипломной работы. Предлагаемая структура доклада на защиту является рекомендательной и может конкретизироваться и изменяться в зависимости от особенностей и содержания дипломной работы, полученных результатов и представленных демонстрационных материалов компьютерной презентации, которые должны наилучшим образом поддерживать доклад.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

По результатам защиты выставляются:

-оценка5 «отлично», если работа выполнена в полном объёме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, точное выполнение технологических расчётов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учётно-отчётная документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

-оценка4 «хорошо», если работа выполнена в полном объёме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчётов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учётно-отчётной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;

-оценка3 «неудовлетворительно», если работа выполнена в неполном объёме, с нарушением графика выполнения, положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчётов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учётно-отчётной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;

-оценка2» не удовлетворительно», если объём выполнения работы составил менее 50

Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
6. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
8. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.
9. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов для ресторана французской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане.

18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.

19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.

20. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.

21. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.

22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.

23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.

24. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.

25. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.

26. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.

Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)**

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной(цикловой) комиссии
Председатель ПЦК
_____ Ф.И.О.

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.

**График контроля выполнения студентами групп ОТП-304
разделов диплома**

№ п/п	Содержание работы	Примерные сроки проведения
1.	Введение	22.05.2019
2.	Глава 1. Теоретическая часть	28.05.2019
3.	Глава 2. Практическая часть. Приложения	01.06.2019
4.	Заключение	06.06.2019
5.	Список используемых источников. Оглавление.	07.06.2019
6.	Выполнение студентом дипломной работы (в целом)	08.06.2019
7.	Проверка и подпись руководителем разделов и дипломной работы в целом	09-13.06.2019
8.	Разработка презентации	08.06.2019
9.	Рецензирование диплома	08-14.06.2019
10.	Переплетенный диплом, отзыв руководителя, рецензия, диски с дипломной работой и презентацией предоставляются заместителю директора по учебно-производственной работе для принятия решения о допуске студента к защите дипломной работы	10-14.06.2019
11.	Предзащита дипломной работы	13-14.06.2019
12.	Защита дипломной работы	15-28.06.2019

Руководители дипломной работы: _____ /Пушкина Т.В./
_____ /Сергеев Ю.И./

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
МОСКВЫ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ
ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА)

РАССМОТРЕНО

на заседании предметной(цикловой)
комиссии

Председатель ПЦК

_____ Ф.И.О.

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УПР

_____/М.И.Селеменова/

от « _____ » _____ 20 ____ г.

**График контроля выполнения выпускной квалификационной работы
группой ОТП-304**

№ п/п	Содержание работы	Примерные сроки Проведения
1.	Закрепление за студентами тем Оформление приказа	27.02.2019
2.	Выдача студентам индивидуальных заданий	16.03.2019
3.	Составление графика выполнения студентами разделов выпускной квалификационной работы	14.05.2019
4.	Составление графика консультаций преподавателей по вопросам выпускной квалификационной работы	15.05.2019
5.	Выполнение студентом выпускной квалификационной работы	08.06.2019
6.	Проверка и подпись руководителем разделов и выпускной квалификационной работ (далее ВКР) в целом	09-13.06.2019
7.	Рецензирование ВКР	08-14.06.2019
8.	Переплетенная выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя, рецензия, диски с выпускной квалификационной работой и презентацией предоставляются заместителю директора по УПР для принятия решения о допуске студента к защите выпускной квалификационной работе	10-14.06.2019
9.	Предзащита ВКР	13-14.06.2019
10.	Защита выпускной квалификационной работы	15-28.06.2019

**Лист ознакомления студентов группы ОТП-304
с положением и программой Государственной итоговой аттестацией, а
также правилами проведения демонстрационного экзамена по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания » (базовая подготовка)**

№ п/п	Ф.И.О.	подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПК № 50
имени дважды Героя
Социалистического труда
Н.А. Злобина
М.И. Селеменевой

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, студент 3 курса группы ОТП-304, _____,
(фамилия, имя, отчество)
прошу закрепить за мной выпускную квалификационную работу на тему

Дата _____.2019г.
Подпись студента _____

Решение предметно (цикловой) комиссии _____

Председатель П(Ц)К _____/Марченко Г.М./
Дата _____