

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**по выполнению выпускной квалификационной работы**

Специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

для студентов очной и заочной формы обучения

Севастополь, 2024 г.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Данные рекомендации разработаны для оказания практической помощи преподавателям и обучающимся для единой системы требований к оформлению дипломной работы.

При составлении рекомендаций учитывались требования:

- ГОСТ 7.32-2017 СИБИБД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления
- ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления
- ГОСТ Р 7.0.5-2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления
- ГОСТ 8.417-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Единицы физических величин
- ГОСТ Р 6.30-2003 Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации

Организация-разработчик: ГБОУПО «СТЭТ»

Разработчики:

Медведь Татьяна Ивановна, преподаватель

Рассмотрено и согласовано на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 5 от «11» 01 2024 г.

Председатель цикловой комиссии М. Хаецкая – М.С. Хаецкая

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	5
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	7
1.1 Цели выполнения выпускной квалификационной работы .....	7
1.2 Выбор темы выпускной квалификационной работы и ее утверждение .....	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ .....	10
3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	25
3.1 Нумерация листов работы .....	27
3.2. Требования к оформлению заголовков .....	27
3.3. Требования к оформлению таблиц .....	28
3.4. Требования к оформлению иллюстраций .....	30
3.5. Требования к оформлению формул .....	31
3.6. Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов .....	32
4. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ И СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	34
5. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	36
6. РУКОВОДИТЕЛЬ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	38
7. ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	40
8. ВНЕШНЕЕ РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ .....	42
9. ПОДГОТОВКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ .....	43
10. ДОКЛАД ВЫПУСКНИКА НА ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	45
11. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ .....	47
Приложение 1 Темы выпускных квалификационных работ .....	49
Приложение 2 Образец оформления титульного листа .....	57
Приложение 3 Образец оформления Содержания .....	58
Приложение 4 Образец оформления технологической карты	59
Приложение 5 Образец оформления алгоритма приготовления блюда .....	60

Приложение 6 Образец оформления схемы приготовления блюда ....	61
Приложение 7 Образец оформления необходимого оборудования для проработки блюда .....	62
Приложение 8 Образец оформления акта отработки фирменного (нового) блюда (кондитерского изделия, напитка) .....	63
Приложение 9 Образец оформления технико технологической карты	65
Приложение 10 Пример составления списка использованных источников .....	67
Приложение 11 Пример оформления таблицы .....	70
Приложение 12 Рекомендации к докладу (презентации) при защите ВКР .....	71
Приложение 13 Образец оформления доклада .....	72
Приложение 14 Задание на выпускную квалификационную работу ..	73
Приложение 15 Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу .....	74
Приложение 16 Рецензия на выпускную квалификационную работу	75

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) предусмотрена ФГОС СПО базового уровня в части Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ВКР выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом.

Выполнение обучающимся ВКР позволяет применить полученные им знания, умения, общие и профессиональные компетенции при решении комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности.

В целях оказания помощи, а также для осуществления контроля назначается руководитель, с которым студенту следует согласовывать все вопросы, связанные с подготовкой работы.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;

- предоставление письменного отзыва на ВКР.

В ходе консультирования руководитель разъясняет назначение и задачи ВКР, требования к его структуре и объему, принципы разработки и оформления, распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы, оказывает помощь в выборе некоторых данных и при составлении схем и таблиц.

Руководитель осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР, а по ее завершению обучающимся руководитель проверяет, подписывает ее и оформляет письменный отзыв и затем передает обучающемуся для ознакомления.

# 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

## 1.1 Цели выполнения выпускной квалификационной работы

ВКР призвана выявить способность обучающегося на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические задачи.

Как специалист, обучающийся должен быть подготовлен к выполнению профессионально-предпринимательской; организационно-управленческой; конкретно-исследовательской; консультационной деятельности.

Основными целями ВКР являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся по избранной специальности;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в ВКР;

- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач.

В соответствии с поставленными целями обучающихся в ходе подготовки ВКР должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для предприятия общественного питания;

- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по избранной теме;

- изучить материально-технические и социально-экономические условия производства и сбыта, особенностей ресторанной деятельности и характер их влияния на изменения технико-экономических показателей работы и управленческой деятельности конкретной организации;

- собрать необходимый практический материал для проведения конкретного анализа предмета исследования;
- провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации;
- сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа с целью повышения деятельности предприятия общественного питания;
- разработать нормативно техническую документацию на разработанное фирменное (новое) блюдо (кондитерское изделие, напиток);
- оформить ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

ВКР являясь квалификационной работой, должна иметь практическое значение, содержать элементы исследования и предлагать конкретные, обоснованные рекомендации, вытекающие из проведенного исследования.

## 1.2 Выбор темы выпускной квалификационной работы и ее утверждение

Выбор темы определяется интересами и склонностями обучающегося к исследованию той или иной проблемы, потребностью развития и совершенствования работы объекта исследования (организации).

При выборе темы ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для конкретной организации.

Обучающемуся, занимающемуся научно-исследовательскими работами, целесообразно подготовить ВКР по теме, над которой он работал ранее. ВКР является продолжением и логическим завершением исследований, начатых в курсовых работах и в период производственных практик, отраженных в отчетах.



Обучающийся руководствуется перечнем тем ВКР, имеющимся в отделении, проконсультировавшись со своим руководителем ВКР. Обучающийся, желающий выполнить ВКР на тему, не предусмотренную примерной тематикой, должен обосновать свой выбор и получить разрешение у заведующего отделением. Если одна и та же тема выбрана многими студентами, то отделение оставляет ее только за теми обучающимися, которые наиболее аргументировано обосновали свой выбор. Остальным студентам предлагается подобрать другую тему.

Выбор темы ВКР и ее утверждение должны быть завершены до начала преддипломной практики у обучающихся. Тематика выпускных квалификационных работ по специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело» представлена в Приложении 1.

Заведующий отделением ОФО и ЗФО по УВР готовит проект приказа «О закреплении тем ВКР», которым закрепляются темы ВКР за обучающимися и научные руководители.

Следует иметь в виду, что формулировка темы ВКР (с указанием научного руководителя) утвержденная приказом директора и изменению не подлежит.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа – самостоятельная творческая работа студента. Независимо от избранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры дипломной работы:

- титульный лист
- содержание
- введение
- основная часть (Раздел 1, Раздел 2)
- заключение
- глоссарий
- список используемых источников
- приложения

Краткое содержание составных частей работы.

### 1. Титульный лист:

- наименование образовательного учреждения;
- полное наименование темы работы;
- фамилия, имя, отчество автора работы;
- группа, специальность;
- фамилия, имя, отчество руководителя, должность;
- гриф «допуск к защите»;
- оценка, дата защиты;
- подпись председателя ГЭК;
- город и год выполнения.

Пример оформления титульного листа Приложение 2.

2. Содержание должно отражать структуру работы с обязательным указанием страниц, с которых начинаются введение, главы, параграфы, заключение, список используемых источников, приложения.

Примерная структура содержания ВКР представлена в Приложении 3.

3. Введение - это вступительная часть ВКР, в которой необходимо:

- определить категориальный аппарат исследования: тему, объект, предмет, цель и задачи исследования;
- обосновать выбор темы (проблемы), ее актуальность и значимость;
- дать краткую характеристику степени изученности данной темы, анализ литературы;
- представить основные методы исследования;
- обозначить на базе какого предприятия общественного питания выполняется ВКР;
- охарактеризовать структуру работы.

Для того, чтобы проверить, правильно ли определены основные характеристики дипломного исследования, выпускник должен ответить на следующие вопросы.

Проблема: что надо изучить из того, что ранее не было изучено?

Актуальность: почему данную проблему нужно в настоящее время изучать?

Объект исследования: что изучается.

Предмет исследования: сторона рассмотрения объекта (новые отношения, свойства, аспекты, функции).

Цель: какой результат исследования студент намерен получить, каким он его видит?

Задачи: что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?

Формулировки всех этих характеристик будут зависеть от специфики темы исследования, сложности разрабатываемой темы, степени подготовленности обучающегося.

Объем введения не должен превышать 2-3 страниц.

4. Основная часть включает разделы и подразделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать

название темы, в незнание подраздела – названия раздела. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела (подраздела).

Основная часть ВКР должна содержать два раздела.

Первый раздел посвящается теоретическим аспектам изучаемой темы ВКР. Она является теоретической базой для дальнейшей работы при расчете и описании практического вопроса изучаемой темы ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР.

4.1. В подразделе Характеристика предприятия необходимо дать определение типа предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» и представить характеристику предприятий по следующим вопросам:

- конкретное месторасположение, обосновать месторасположение предприятия;
- контингент потребителей;
- режим работы;
- количество мест в зале;
- организационно-правовая форма деятельности;
- дать характеристику видам меню и ассортименту выпускаемой продукции;
- охарактеризовать основные функциональные группы помещений предприятия, их взаимосвязь;
- применяемые методы и формы обслуживания потребителей, формы расчета;
- описать интерьер зала.

В конце необходимо сделать вывод по предприятию, дать свои рекомендации по усовершенствованию работы предприятия; отразить

достоинства или недостатки предприятия. Обязательно привести рисунки предприятия общественного питания.

4.2. В подразделе Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд согласно темы ВКР.

– необходимо указать ГОСТ. Например *Картофель продовольственный ГОСТ Р 51808-2013.*

– дать характеристику сырья. Например: *Зрелые клубни покрыты тонкой кожурой, гладкой или сетчатой, состоящей из пробковой ткани, предохраняющей от высыхания и заболеваний. По хозяйственному назначению и использованию сорта картофеля подразделяют на столовые, универсальные и технические. Столовые сорта обладают высокими вкусовыми качествами, содержат незначительное количество крахмала. Клубни покрыты тонкой кожурой, малым количеством неглубоких глазков.*

– описать химический состав сырья. Например: *клубни картофеля содержат в среднем около 25 % сухих веществ, в том числе до 20 % и более крахмала и до 2 % белковых веществ; картофель является источником витаминов С, группы В, каротиноидов и витаминов РР и К.*

– описать требования к качеству сырья. Например: *по качеству ранний картофель подразделяется на два класса (1 и 2), а поздний - на три (экстра, 1-й и 2-й). Клубни должны быть целыми, сухими, чистыми, здоровыми, не увядшими и не проросшими. Не допускается картофель: позеленевший не более 1/4 поверхности клубня, вялый, раздавленный, повреждённый грызунами, поражённый гнилью, подмороженный.*

– описать правила хранения сырья. Например: *картофель хранят в предприятиях общественного питания от 5 до 10 суток при температуре 3<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха 85-90 % на подтоварниках в хорошо вентилируемых складах без дневного освещения.*

4.3. В подразделе Региональные особенности кухни указываться:

– особенности трапезы;

- национальные традиции и предпочтения кухни;
- основные блюда кухни;
- отличительная особенность кухни;
- интересные факты о кухне и т.п..

4.4. В подразделе Ассортимент, технология приготовления, правила подачи блюд (изделий) по теме работы представить ассортимент блюд по теме, привести рецептуры 7 блюд, технологию приготовления, правила подачи и выход на 1 порцию блюда или изделия. На 3 блюда (изделия) составить технологические карты Приложение 4, руководствуясь стандартом ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Обязательно привести рисунки блюд.

4.5. В подразделе Организация рабочего места, техническое оснащение для приготовления блюд в предприятиях общественного питания согласно темы ВКР, необходимо:

- дать характеристику производственным помещениям для приготовления блюд согласно темы ВКР (цех, рабочее место, производственный участок, и др.);

- подобрать перечень необходимого оборудования, инвентаря, инструментов для блюд согласно темы ВКР, по этапам приготовлений.

Обязательно привести рисунки цехов заготовочных и доготовочных.

4.6. В подразделе Требования к персоналу для приготовления блюд согласно темы ВКР в предприятиях общественного питания необходимо руководствоваться ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», описать требования к персоналу: кухонным рабочим, обслуживающему персоналу, администрации.

Обязательно привести рисунки персонала в спецодежде на рабочем месте.

4.7. В подразделе Методы и формы обслуживания посетителей согласно темы ВКР необходимо указать методы и формы обслуживания согласно индивидуальному заданию руководителя. Дать характеристику согласно заданию следующим элементам:

- сервировка стола, встреча и размещение посетителей, прием заказа на производство;
- прием заказа на производство, получение готовых блюд, расчет, уборка.

4.8. В подразделе Разработка проекта фирменного блюда по теме ВКР необходимо разработать фирменное (новое, кондитерское блюдо) блюдо или напиток, при этом необходимо учитывать ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»:

- раскрыть понятие фирменное (новое) блюдо (кондитерское изделие, напиток);
- мотивация, причина выбора блюда;
- что нового будет использоваться в рецептуре в отличие от унифицированных рецептов (сырьё, новые технологии или другое), источник, откуда взята рецептура;
- составление проекта рецептуры на блюдо (кондитерское изделие, напиток) в виде таблицы, в которой указывают: наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности; нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто; массу полуфабрикатов (при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда); выход готового блюда.

Обязательно привести рисунок фирменного (нового) блюда (кондитерского изделия, напитка).

Например:

Таблица 1 – Проект рецептуры «Жареная телятина на пудинге с кремом из хрена».

Сырье	На 4 порции	На 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Яйца	2 шт.	1\2 шт.	20
Мука	100 г	25	25
Молоко	100 мл	25	25
Разрыхлитель	1 ч. ложка	5	5
<b>Масса смеси пудинга</b>		-	?
Сливочное масло	20 г	5	5
<b>Масса готового пудинга</b>		-	?
Телятина	500 г	?	125
Чеснок	2 зубчика	22	?
Оливковое масло	20 г	5	5
Розмарин	10 г	2,5	2,5
Тмин	5 г	1,25	1,25
<b>Масса жареной телятины</b>		-	?
Морковь	150 г	40	?
Репа	150 г	40	?
Оливковое масло	20 г	5	5
<b>Масса жареных овощей</b>		-	?
Сливки	150 мл	38	38
Хрен	3 ст. ложки	15	?
<b>Выход</b>		-	?

- алгоритм приготовления блюда Приложение 5;
- схема приготовления блюда Приложение 6 (располагается в приложении);
- необходимые условия для проработки блюда (инвентарь, оборудование и т.п.) Приложение 7.

4.9. В подразделе Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) блюдо (кондитерское изделие, напиток) необходимо составить акт проработки на одно блюдо (кулинарное изделие, напиток) рассчитать пищевую энергетическую ценность блюда (изделия) Приложение 8.



Акт проработки блюд (кондитерских изделий, напитков) — документ, определяющий расход сырья, его потери при холодной и тепловой обработке, приготовление блюда.

При составлении акта проработки блюд определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто.

При отработке рецептур отходы продовольственного сырья при кулинарной механической обработке, как правило, не устанавливают. Но при необходимости отходы, получаемые при обработке сырья, оформляют актом и рассчитывают массу нетто в соответствии с ГОСТ 31988-2012;

- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- количество (объем) жидкости (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки;
- выход готового блюда;
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- органолептические и физико-химические показатели качества блюд.

При составлении акта проработки производятся необходимые расчеты. Метод расчета отхода и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

#### РАСЧЕТ МАССЫ БРУТТО СЫРЬЯ

$$M_{бр} = \frac{M_n * 100\%}{100\% - \%отх}$$

где  $M_{бр}$  – масса сырья брутто, г;

$M_n$  - масса сырья нетто, г;

$\% отх$  – отходы при механической обработке сырья, %.

#### РАСЧЕТ МАССЫ НЕТТО СЫРЬЯ

$$M_n = \frac{M_{бр} * (100\% - \%отх)}{100\%}$$

где  $M_n$  - масса сырья нетто, г;

Мбр – масса сырья брутто, г;

% отх – отходы при механической обработке сырья, %.

## РАСЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ

### БЛЮДА

$$\Pi = M_n - M_{п/ф}$$

$$\Pi = \frac{M_n - M_{п/ф}}{M_n} 100$$

где  $\Pi$  – производственные потери, г;

$M_n$  – суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, г;

$M_{п/ф}$  – масса полученного полуфабриката, г.

## РАСЧЕТ ПОТЕРЬ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ БЛЮД С УЧЕТОМ

### ПОТЕРЬ ПРИ ОСТЫВАНИИ БЛЮД

$$\Pi_t = \frac{M_{пф} - M_g}{M_{пф}}$$

где  $\Pi_t$  – потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда (изделия), %;

$M_{пф}$  – масса полуфабриката подготовленного к тепловой обработке, г;

$M_g$  – масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, г.

## РАСЧЕТ ПОТЕРЬ ПРИ ПОРЦИОНИРОВАНИИ

$$\Pi_p = \frac{M_g - M_p}{M_g} * 100$$

где  $\Pi_p$  – потери при порционировании, %;

$M_g$  – масса готового блюда до порционирования, г;

$M_p$  – масса готового блюда после порционирования, г.

## ПРИМЕР ОПРЕДЕЛЕНИЯ «ПРИВАРА» ПРИ ВАРКЕ КРУП И

### МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

По рецептуре №284 «Каша рисовая вязкая»

Наименование	Брутто	Нетто
Масса каши		200
Маргарин	15	15

Выход: 215

По таблице №7 (стр. 165) «Количество крупы, жидкости, соли расходуемое на приготовление каш»

Определяем количество рисовой крупы, необходимой для приготовления 200 гр. каши рисовой вязкой: если на 1 кг выхода каши потребуется 222 гр. рисовой крупы, то для 200 гр., каши потребуется 44,4 гр. рисовой крупы

$$1000 - 222 \quad x = 44,4 \text{ (гр.)}$$

$$200 - x$$

Определяем «привар» по формуле:

$$\frac{\text{вязкость каши} - \text{количество крупы}}{\text{количество крупы}} * 100\%$$

$$\frac{200 - 44,4}{44,4} * 100 = 350\%$$

Привар рисовой крупы составил 350%.

– производим расчет энергетической ценности и ккал блюда расчетным методом;

Пищевая ценность блюда (кондитерского изделия, напитка) определяется количеством входящих в него продуктов (по массе съедобной части), усвояемостью, степенью сбалансированности по пищевым веществам (при оптимальном соотношении между ними).

Энергетическая ценность блюда (кондитерского изделия, напитка) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в процессе биологического окисления в организме.

Сведения о пищевой (по данным химического состава) и энергетической ценности приводятся из расчета на 100 г съедобной части продукта (белки, жиры, углеводы - в г; витамины и минеральные вещества - в мг; энергетическая ценность указывается в ккал).

Использование данных из справочных таблиц позволяет рассчитать пищевую и энергетическую ценность новых блюд (кондитерского изделия, напитка). При выполнении расчетов химического состава продукции (блюд, изделий, напитков) необходимо учитывать особенности ассортимента.

Расчет химического состава блюд производится в такой последовательности:

- выписывается сырьевой набор по массе нетто, г;
- из справочных таблиц берется содержание белков, жиров, углеводов по рецептуре (г на 100 г съедобной части, %);
- рассчитывается содержание искомого вещества в массе продуктов по рецептуре (г);
- определяется содержание искомого вещества в полном сырьевом наборе;
- если при приготовлении блюда (изделия) часть продуктов подвергают тепловой обработке (бланшируют, варят, пассеруют и т.д.), то расчет выполняется с учетом потерь пищевых веществ и массы при обработке продуктов, то есть определяется содержание искомым веществ (белков, жиров, углеводов и др.) в продукте до и после тепловой обработки;
- определяется содержание веществ в 100 г блюда (кондитерского изделия, напитка).

Для упрощения расчетов можно использовать справочные таблицы о химическом составе пищевых продуктов после тепловой обработки (вареных, пассерованных, жареных).

Далее производится расчет энергетической ценности блюда. Для того чтобы рассчитать энергетическую ценность блюда, массовую долю входящих в его состав пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты энергетической ценности и полученные величины суммируют. В настоящее время приняты следующие величины

энергетической ценности: белки – 4 ккал/г, жиры – 9 ккал/г, углеводы – 4 ккал/г.

Калорийность блюда рассчитывается по формуле:

$$\text{Э}100 = \text{Кбг} \times 4 + \text{Кжг} \times 9 + \text{Куг} \times 4,$$

где Э100 – калорийность 100 г готового блюда,

Кбг, Кжг, Куг – количество белков, жиров и углеводов в 100 г готового блюда соответственно.

Например.

Таблица 2 - Расчет калорийности блюда «Кролик, запеченный в пиве»

Наименование сырья	Содержание основных пищевых веществ				
	Масса нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Кролик	300	81,3	42,3	0	705,9
Пиво темное Guinness	40	0	0	1,95	16,4
Порошок чесночный	8	0,52	0,04	2,39	11,44
Морковь	60	0,98	0,08	5,29	25,58
Капуста пекинская	60	0,85	0	2,54	13,54
Перец чили	4	0,4	0,12	2,56	12,92
Имбирь	8	0,72	0,48	5,6	29,6
Горошек зеленый	20	1	0,04	2,66	15
<b>ВЫХОД</b>	<b>321</b>	<b>85,8</b>	<b>43,1</b>	<b>22,9</b>	<b>830,4</b>
	<b>100</b>	<b>17,1</b>	<b>8,6</b>	<b>4,6</b>	<b>165,4</b>

- описание технологии приготовления (как будет представлено в ТТК) фирменного (нового) блюда (кондитерского изделия, напитка);
- требования к оформлению, реализации и хранению фирменного (нового) блюда (кондитерского изделия, напитка);
- показатели качества и безопасности фирменного (нового) блюда (кондитерского изделия, напитка);
- составление нормативно технической документации (составляется технико-технологическая карта) Приложение 9, (располагается в приложении).

В конце необходимо сделать вывод по возможное применение блюда.

4.10. В подразделе Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложной горячей кулинарной продукции в предприятиях общественного питания. Необходимо описать программу производственного контроля на предприятии по образцу примерной типовой программы, рекомендованной руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения, которая содержит входной контроль, контроль на этапе технологических процессов, контроль на выходе готового блюда (кондитерского изделия, напитка).

Объем разделов составляют 30-40 страниц текста и состоит из 2 разделов.

5. Заключение должно содержать общие выводы по результатам проделанной работы, пути дальнейшей разработки проблемы в теоретическом и практическом плане.

Изложение материала ВКР должно быть конкретным, грамотным и опираться на действующую практику. Выводы и предложения должны быть разработаны в соответствии с поставленной в работе целью и сформулированными задачами, раскрывать значимость полученных результатов. При этом отражается степень новизны в решении и раскрытии проблемы.

Работа обязательно должна содержать практические рекомендации, которые могут касаться как деятельности самого предприятия, так и нормативно-технической документации.

Заключение не должно составлять более 5 страниц текста. Содержание заключения служит основой доклада обучающегося при защите ВКР.

6. В глоссарии необходимо изложить список специальных терминов, сокращений, понятий, но важных для истолкования и уточнения смыслов в рамках определённой области знаний.

Например.

Кулинарная продукция - совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

Гарнир - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

Соус - компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета)

Глоссарий не должно составлять более 3 страниц текста.

7. В списке используемых источников Приложение 10 присодиться перечень источников, которые использовались при написании ВКР работы (не менее 20), составленный в следующем порядке:

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

Сведения о литературных источниках, статьях, нормативных актах должны соответствовать правилам библиографического составления согласно ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Для написания ВКР рекомендуется использовать источники не старше 5 лет.

8. Приложения содержат вспомогательные материалы, которые при включении в основную часть работы загромождают текст: калькуляционные карты, таблицы и схемы, занимающие целую страницу или нестандартного размера, рекламные материалы и т.д.

Заглавие раздела «ПРИЛОЖЕНИЯ» пишется заглавным буквами по центру листа. Каждое приложение должно иметь номер (Приложение 1 и т.д.), размещенное с правой стороны листа, на которое автор ссылается в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа.

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

В Содержании приложения не детализируются, а отражаются одной строкой – Приложения.



### 3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Изложение материала в выпускной квалификационной работе должно быть четким, кратким и профессионально грамотным. Рекомендуется вести изложение от первого лица множественного числа: «на наш взгляд», «полученные нами результаты», «мы согласны с мнением автора», а также «на основе проведенного анализа можно утверждать», «приведенные наблюдения подтвердили ...», «мы считаем ...» и др. Переписывание известных материалов из книг, справочников и других источников без ссылок на источники не допускается.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 \* 297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль. При печати текстового документа следует использовать двухстороннее выравнивание (по ширине).

Организация листа – вертикальная (книжная). Горизонтальная ориентация (альбомная) допускается при оформлении приложений, но не основной части ВКР. При печати текстового документа следует использовать двухстороннее выравнивание (по ширине).

Общий объем ВКР: 40-70 страниц без учета приложений.

Устанавливаемые размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Абзацный отступ выполняется одинаковым по всему тексту документа и равен 1,25 см.

Иллюстрации, таблицы и распечатки с ЭВМ допускается выполнять на листах формата А3 (при необходимости), при этом они должны быть сложены на формат А4.

При выполнении ВКР необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения. Линии, буквы, цифры и знаки должны быть четкими, одинаково черными по всему тексту. В тексте ничего не подчеркивается, курсивом не выделяется.

Буквы греческого и иных алфавитов, формулы, отдельные условные знаки допускается вписывать черными чернилами, пастой или тушью. При этом плотность вписанного текста должна быть приближена к плотности остального текста. Если чертежи, схемы, диаграммы, рисунки и/или другой графический материал невозможно выполнить машинным способом, для него используют черную тушь или пасту.

Повреждение листов, пометки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

При обозначении единиц физических величин наряду с единицами СИ, при необходимости, в скобках указывают единицы систем, разрешенных к применению. Применение в одном документе разных систем обозначения физических величин не допускается.

Разделы и подразделы нумеруют арабскими цифрами и записывают с абзацного отступа. Каждый раздел текстового документа необходимо начинать с нового листа. Разделы нумеруют сквозной нумерацией в пределах текста основной части. Подразделы нумеруют в пределах каждого раздела. Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой. Внутри разделов могут быть приведены перечисления. Перед каждым перечислением следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё, з, о, ч, ь, и, ы, ъ), после которой ставится скобка.

В ВКР разрешается цитирование. Цитата является точной, дословной выдержкой из какого-либо текста, включенного в собственный текст.

При цитировании чужой текст заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в которой он дан в источнике.

Ссылки в тексте дипломной работы составляют в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и

издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

Смысловое содержание введения и заключения не предполагают наличия ссылок: эти разделы являются личным умозаключением обучающегося.

Все части и документы выпускной квалификационной работы, на которых предусмотрена подпись автора и/или руководителя работы, должны быть подписаны студентом (слушателем) и/или руководителем работы.

### 3.1 Нумерация листов работы

Все листы текста ВКР должны иметь сквозную нумерацию по всей ВКР. Страницы текста нумеруются арабскими цифрами в правой нижней части листа без точки.

Первым листом является титульный лист, вторым листом является задание, третий лист отзыв руководителя ВКР, четвертый лист рецензия, и пятый лист содержание. На титульном листе номер не проставляется. На Содержании проставляется страница 5.

### 3.2. Требования к оформлению заголовков

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Заголовки разделов выравниваются по центру и печатаются 14 размером шрифта Times New Roman заглавными (прописными) буквами.

Например:

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Заголовки подразделов выравниваются по центру и печатаются 14 размером шрифта Times New Roman строчными буквами.

Например:

### 1.1 Характеристика предприятия

В оглавлении и по тексту заголовки нумеруются арабскими цифрами. Заголовки разделов «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «ГЛОСАРИЙ» «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» не нумеруются.

Текст заголовков, состоящих из нескольких строк, набирается с межстрочным интервалом, равным 1.

Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются, в конце заголовков точки не ставятся.

Расстояние между заголовком раздела и подраздела должно быть равно одному межстрочному расстоянию (одно нажатие клавишей «Enter»).

Расстояние между заголовком и текстом – одному межстрочному расстоянию (одно нажатие клавишей «Enter»).

### 3.3. Требования к оформлению таблиц

Цифровой материал для наглядности, как правило, оформляется в виде таблиц. Слева над таблицей размещают слово «Таблица», выполненное строчными буквами (кроме первой прописной) без подчеркивания, и ее номер.

Таблицы нумеруются последовательно, в рамках ВКР сквозной нумерацией арабскими цифрами. При этом точку после номера таблицы не ставят. При необходимости уточнения содержания таблицы приводят ее название, которое записывают с прописной буквы (остальные строчные), над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точку после наименования таблицы не ставят (Приложение 11)

Например:

Таблица 1 – Проект рецептуры фирменного блюда «Ши Невские»

Наименование сырья	Масса согласно источнику	Брутто	Нетто

Номер таблицы, название и все заполнения выполняются шрифтом 14, межстрочным интервал 1,0. При этом, в случае необходимости, внутри таблицы можно применять и более мелкий шрифт (до 10), интервал между строк – минимальный. Перед таблицей и после таблицы необходимо оставить не менее чем по одной свободной строке (межстрочный интервал – 1,5).

Таблица помещается в тексте сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. Если формат таблицы превышает А4, то ее размещают в приложении. Если таблица имеет размеры более чем одна страница, перенос таблицы допускается. При этом на каждой новой странице должно быть повторение названия столбцов.

Таблицы, за исключением приведенных в приложении, нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту. На все таблицы приводят ссылки в тексте или в приложении (если таблица приведена в приложении). Ссылки по тексту на таблицы следует давать в полном виде, например: «Данные приведены в таблице 1».

Выравнивать цифрой показатели по центру.

Записи цифр в таблицах производиться с соблюдением следующих правил:

- в каждой из граф классы чисел должны находиться один под другим;
- части целого должны выражаться в десятичных дробях;
- в одной и той же графе все числовые величины должны иметь одинаковое количество десятичных знаков;
- при отсутствии значащих цифр ставятся нули например: «7,43»; «5,80»; «0,00».

Нельзя заканчивать раздел, подраздел или пункт таблицей. После таблицы обязательно нужно дать обобщение представлений информации, разместить текстовый ввод.

### 3.4. Требования к оформлению иллюстраций

Количество иллюстраций, помещаемых в тексте ВКР, должно быть достаточным для того, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.

Все иллюстрации (схемы, графики, диаграммы и т. д.) именуется в тексте рисунками и нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту за исключением иллюстраций приложения.

У рисунков подпись располагается под иллюстрацией, текст выравнивается по центру, применяют одинарный интервал между строк. После наименования рисунка точка не ставится. Выше и ниже каждой иллюстрации следует оставить не менее одной свободной строки (междустрочный интервал – 1,5). Слово «Рисунок» пишется полностью без сокращения.

Например:



Рисунок 1 Котлета рыбная

Если иллюстрация размещается на листе формата А4, то она располагается по тексту документа сразу после первой ссылки по окончании

абзаца (без разрыва текста). Если формат иллюстрации больше А4, ее следует помещать в приложении.

Иллюстрации следует размещать так, чтобы их можно было рассматривать без поворота документа или с поворотом по часовой стрелке.

Иллюстрации следует выполнить на той же бумаге, что и текст. Цвет изображений, как правило, черный. Допускается выполнение чертежей, графиков, диаграмм, схем посредством использования компьютерной печати и в цветном исполнении. Допускается использование схем в черном цвете.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки по тексту.

### 3.5. Требования к оформлению формул

Формулы, содержащиеся в ВКР, располагают на отдельных строках, выравнивают по центру и нумеруют сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках в крайнем правом положении. Формулы следуют нумеровать порядковой нумерацией в пределах всего отчета.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Значение каждого символа дают с новой строки в той последовательности, в какой они приведены в формуле. Первая строка такой расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него, например:

Основная формула осведомлении ночного аудита рассчитывается по следующей формуле:

$$M_{бр} = \frac{M_{н} * 100\%}{100\% - \%отх} \quad (1)$$

где  $M_{бр}$  – масса сырья брутто, г;

$M_{н}$  - масса сырья нетто, г;

$\% отх$  – отходы при механической обработке сырья, %.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Перенос формул допускается только на знаках выполняемых математических операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «×».

Формулы, помещаемые в таблицах или в поясняющих данных к графическому материалу, не нумеруют.

Выше и ниже каждой формулы должно быть остановлено не менее одной свободной строки.

### 3.6. Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов

Если в работе принята специфическая терминология, а также употребляется мало распространенное сокращение, новые символы, обозначения, кроме общепринятых предусмотренных ГОСТ 7.12-93, то их перечни должны быть представлены в работе в виде отдельного списка, расположенного перед списком использованной литературы.

Перечень должен располагаться столбцом, в котором слева приводят, сокращения, справа – его детальную расшифровку.

Например:

ПОП – предприятия общественного питания

РМ – рабочее место

ГЦ - горячий цех

Если сокращения, термины повторяются в работе менее 3-х раз, отдельный список не составляют, а расшифровку делают непосредственно в тексте работы при первом упоминании.

Например:



Предприятие общественного питания (далее ПОП) располагается на набережной «Арт-буха».

Запись определений, обозначений и сокращений идет в порядке упоминания в текст работы с необходимой расшифровкой и пояснениями.

В тексте не допускается:

- сокращать наименования единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц в головках и боровиках таблиц и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы;
- использовать знак «-» перед отрицательными значениями величин, следует писать «минус»;
- употреблять математические знаки « < », « > », « = » и т.п., а также знаки « № » и « % » без цифр;
- принять индекс стандартов «ГОСТ», «ОСТ», «РСТ» без регистрационного номера.

#### 4. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ И СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА), требования к ВКР, критерии оценки знаний, утверждённые директором техникума, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА цикловой комиссией выпускных групп.
2. Преподавателями разрабатывается перечень тем ВКР и обсуждается на заседаниях цикловой комиссией за 6 месяцев до выполнения ВКР.
3. Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологических отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.
4. Темы ВКР закрепляются за обучающимися приказом по отделению, согласно которому назначаются руководитель и рецензент ВКР.
5. Руководитель разрабатывает задание на подготовку ВКР и выдает обучающимся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.
6. Руководитель составляет графики групповых и индивидуальных консультаций по подготовке ВКР, который утверждается заместителем директора по УВР за неделю до начала ГИА.
7. ВКР выполняется обучающимся с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовых работ.
8. В течение первой недели выполнения ВКР обучающемуся необходимо совместно с руководителем разработать содержание (план) ВКР, подбор научной, учебной, специальной литературы и представить руководителю ВКР введение и первый раздел ВКР.

9. В течение второй недели выполнения ВКР следует доработать первый раздел с учетом замечаний руководителя, написать и представить второй раздел ВКР.
10. В течение третьей недели выполнения ВКР следует доработать второй раздел.
11. Не позже, чем за неделю до окончания выполнения ВКР, следует утвердить график проведения индивидуальных консультаций рецензентом.
12. В течение четвертой недели выполнения ВКР следует завершить написание и оформление всей ВКР; представить ее руководителю; подготовить проект доклада и презентацию для защиты ВКР.
13. Руководитель оформляет письменный отзыв на ВКР.
14. ВКР сдаётся вместе с заданием и письменным отзывом руководителя заведующему отделением в конце четвёртой недели.
15. В течение пятой недели выполнения ВКР рецензентом проводятся индивидуальные консультации; пишутся рецензии.
16. ВКР вместе с рецензиями сдаются в отделение.
17. Образовательное учреждение после ознакомления с отзывом руководителя и содержанием рецензии решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передаёт ВКР в ГЭК.

Процедура передачи определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

Успешное выполнение ВКР во многом зависит от четкого соблюдения установленных сроков и последовательного выполнения отдельных этапов работы.

## 5. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Графическая часть является необходимым условием защиты ВКР. Она должна быть представлена в виде рисунков, схем, таблиц, графиков и диаграмм, которые призваны наглядно дополнять и подтверждать изложенный в тексте материал.

Обучающемуся – дипломнику следует обратить внимание на то, какой материал проиллюстрировать для его использования при защите работы. Оформление графического материала осуществляется в виде электронной презентации. Требования к структуре презентации и временной интервал по отдельным разделам представлены в приложении (Приложение 12).

Перечень рекомендуемых иллюстраций составляется по согласованию с руководителем ВКР.

В ВКР ценится наличие не только качественного описания процессов, но и методов оценки количественных показателей: наличие формул и условных обозначений в них для расчета основных показателей.

Очень важен иллюстрирующий материал, включающий краткое описание предложенного методического аппарата, количественную оценку и графическую интерпретацию теоретического материала, предложений и разработок дипломной работы.

По согласованию с руководителем могут быть подготовлены другие материалы. Например, действующая и рациональная организационно-функциональная структура управления организацией, на базе которой выполняется ВКР.

Руководитель ВКР может сократить количество обязательных материалов электронной презентации и ввести новые, объединить несколько материалов в один, так как иллюстрации должны подчеркивать специфику каждой ВКР.

Общая структура доклада обучающегося должна соответствовать структуре представленных иллюстраций, так как они необходимы для доказательства или демонстрации того или иного подхода, результата или вывода (Приложение 13).

Электронную презентацию к ВКР желательно выполнять ярко, красочно, разнообразно, с хорошей графикой, в таком формате, чтобы они отчетливо были видны членам комиссии и всем присутствующим за защите, а также заинтересованной аудитории.

Электронная презентация выполняется с использованием программы PowerPoint должна соответствовать следующим требованиям:

- единый стиль презентации;
- грамотность текста;
- соблюдены правила дизайна (гармония цветной палитры и сочетания текста и фона);
- учет размера используемых шрифтов (от этого зависит физическая возможность прочесть текст);
- соответствие последовательности изложения доклада;
- разнообразие видов предоставления информации (графики, фотографии, таблицы, схемы, рисунки и т.п.);
- смена слайдов по времени (успеть увидеть, прочесть, осмыслить).

## 6. РУКОВОДИТЕЛЬ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В целях оказания дипломнику теоретической и практической помощи в период подготовки и написания ВКР отделение выделяет ему руководителя.

Руководитель ВКР обязан:

1. Оказать практическую помощь обучающемуся в выборе темы ВКР и разработке плана ее выполнения.
2. Выдать задание на ВКР (Приложение 14).
3. Оказать помощь в выборе методики проведения исследования.
4. Дать квалифицированную консультацию по подбору литературных источников и фактических материалов, необходимых для выполнения работы.
5. Осуществлять систематический контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с разработанным планом.
6. Оказать помощь (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР.
7. После выполнения ВКР дать оценку качества ее выполнения и соответствия требованиям, предъявляемым к ней (отзыв руководителя).
8. Участвовать в проведении предзащиты ВКР с целью выявления степени ее готовности.

Обучающемуся следует периодически информировать руководителя о ходе подготовки ВКР, консультироваться по вызывающим затруднение или сомнение вопросам, обязательно ставить в известность о возможных отклонениях от утвержденного графика выполнения работ.

Обучающемуся следует помнить, что руководитель не является ни соавтором, ни редактором ВКР и поэтому не должен исправлять все имеющиеся в ВКР теоретические, методологические, стилистические и другие ошибки.

На различных стадиях ВКР задачи руководителя меняются.

На первом этапе подготовки руководитель советует, как приступить к рассмотрению темы, корректирует план работы и дает рекомендации по списку используемых источников.

В ходе выполнения работы руководитель выступает как оппонент, указывает дипломнику на недостатки аргументации, композиции, стиля и т.п., советует, как их лучше устранить.

Рекомендации и замечания руководителя обучающейся должен воспринимать творчески. Он может учитывать их или отклонять по своему усмотрению, так как ответственность за теоретически и методологически правильную разработку, и освещение темы, качество содержания и оформление ВКР полностью лежит на нем, а не на научном руководителе.

После получения окончательного варианта ВКР руководитель составляет письменный отзыв. Если обучающийся нуждается в консультантах по отдельным специальным вопросам, то заведующий отделением может их назначить дополнительно.

Руководитель и консультанты утверждаются приказом директора.

## 7. ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В отзыве руководитель ВКР:

- указывает характерные особенности работы;
- определяет достоинства и недостатки ВКР;
- отражает уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР;
- обосновывает его актуальность и научную новизну, принципиальное отличие от ранее осуществленных разработок;
- отражает достижения дипломником целей ВКР и поставленных задач;
- отражает умение анализировать практический материал и делать обоснованные выводы и разработать предложения;
- дает общую оценку содержания ВКР с описанием ее отдельных направлений по разделам, оригинальности проектных решений, логики переходов от раздела к разделу, обоснованности выводов и предложений и т.д.;
- характеризует дисциплинированность обучающегося в соблюдении общего графика выполнения ВКР, а также соблюдение им сроков представления отдельных разделов в соответствии с заданием на ВКР;
- детально описывает положительные стороны работы и формулирует недостатки, замечания по ее содержанию и оформлению, рекомендации по возможной доработке ВКР;
- оценивает целесообразность внедрения предложений, полученный эффект, дает свои рекомендации по расширению области внедрения на предприятия общественного питания и в учебном процессе;
- делает заключение о подготовленности обучающегося к самостоятельной работе и возможности присвоения ему квалификации специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» -



«техник-технолог»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - «специалист по поварскому и кондитерскому делу» (Приложение 15).

Отзыв руководителя ВКР обязательно подписывается им с точным указанием места работы, должности, ученой степени и звания, даты выдачи.

## 8. ВНЕШНЕЕ РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ

ВКР подлежит обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполнение квалификационной работы рецензируется специалистами по тематике ВКР из работников государственных органов власти, работников сферы услуг, работников научно-исследовательских институтов и преподавателей образовательной организации не являющимся руководителем ВКР.

Рецензент ВКР определяется не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР (Приложение 16).

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты работы.

После рецензирования никакие исправления в ВКР не допускаются. Свое несогласие с рецензией обучающийся может высказать на защите ВКР. В случае если заведующий отделением, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, вопрос об этом рассматривается на заседании отделения с участием руководителя и автора ВКР. Протокол заседания отделения передается через заведующего отделением на утверждение директору техникума.

## 9. ПОДГОТОВКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ

Обучающийся, получив положительный отзыв о ВКР от руководителя, рекомендацию комиссии по предзащите, рецензию внешнего рецензента и разрешение заведующего отделением о допуске к защите должен подготовить доклад (до 10 мин.), в котором четко, кратко изложить основные положения ВКР. При этом для большей наглядности целесообразно подготовить иллюстрированный материал, согласованный с руководителем. К защите ВКР готовиться надо основательно и серьезно.

Обучающийся должен не только написать высококачественную работу, но и уметь защитить ее, так как иногда высокая оценка руководителя и рецензента снижается из-за низкого уровня защиты. Успешная защита основана на хорошо подготовленном докладе. В нем следует отметить тему ВКР, ее актуальность, личный вклад обучающихся; чем он руководствовался при исследовании темы; что являлось предметом исследования; какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы; какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы, практическую, экономическую и социальную целесообразность предложений.

Общая схема доклада, его содержание определяется обучающимся совместно с научным руководителем. Доклад должен быть увязан с иллюстративным материалом. На все представленные государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) графические материалы необходимо ссылаться в ходе доклада. Краткий доклад должен быть подготовлен письменно, но выступает на защите следует, не зачитывая текст.

Цифровые данные в докладе приводятся только в том случае, если они необходимы для доказательства или иллюстрации того или иного вывода.

Доклад должен быть кратким, содержательным и точным, формулировки обоснованными и лаконичными, содержать выводы и предложения.

Защита дипломной работы проводится на заседании ГЭК. В ее состав должны входить высококвалифицированные преподаватели и специалисты. Председатель ГЭК должен быть специалистом по профилю данной специальности, как правило имеющим ученое звание и степень, и приглашается со стороны. Состав комиссии утверждается приказом директора техникума.

На заседании могут присутствовать руководители дипломных работ, рецензенты, а также студенты и все заинтересованные лица.

Расписание работы ГЭК утверждается председателем до начала защиты дипломных работ. Списки обучающихся, допущенных к защите, представляются в ГЭК.

Явка студента-дипломника на защиту в установленный срок строго обязательна.

## 10. ДОКЛАД ВЫПУСКНИКА НА ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В целях повышения качества защиты ВКР обучающийся под руководством руководителя разрабатывает доклад к защите и его краткие тезисы. На предзащите ВКР перед комиссией доклад дипломника по основным направлениям может подвергнуться существенной корректировке. Целесообразно соблюдение структурного и методологического единства материалов доклада и иллюстраций к ВКР.

Тезисы доклада к защите должны содержать обязательное обращение к членам ГЭК, представление темы ВКР. Должно быть приведено обоснование актуальности выбранной темы ВКР, сформулирована основная цель исследования и перечень необходимых для ее достижения задач. В докладе следует кратко описать методику изучения проблематики ВКР, дать характеристику организации, на примере которой она выполнена.

В докладе должны найти обязательное отражение результаты проведенного анализа.

В тезисах доклада целесообразно показать перечень «слабых мест» в производственной деятельности организации, наметить пути совершенствования изучаемых процессов, сформулировать основные рекомендации по проблеме и дать перечень практических мероприятий. Желательно обосновать необходимость внедрения фирменного (нового) блюда (кулинарного изделия, напитка), дать характеристики основных терминов, возможный эффект от внедрения разработанного блюда (кондитерского изделия, напитка), мероприятий на производстве. В заключении доклада целесообразно отразить перспективность подобных разработок и направления развития идеи ВКР.

В докладе необходимо описать состав структуры разработок, а также предполагаемое внедрение результатов ВКР в практику.

В заключении доклада целесообразно отразить перспективность подобных разработок и направления развития идеи выпускной квалификационной работы.

По согласованию с руководителем дипломник может расширить или сузить предлагаемый набор вопросов, индивидуально расставить акценты в самом докладе на предзащите или защите дипломной работы.

## 11. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Защита ВКР происходит на открытом заседании ГЭК в следующей последовательности:

1. Объявляется фамилию обучающегося, зачитывается тема ВКР.
2. Заслушивается доклад дипломника.
3. Члены ГЭК и присутствующие задают вопросы.
4. Обучающийся-дипломник отвечает на вопросы.
5. Зачитывается отзыв руководителя.
6. Зачитывается рецензия на ВКР.
7. Заслушиваются ответы дипломника на замечания рецензента и руководителя ВКР.

Задачи ГЭК – выявление подготовленности обучающегося к профессиональной деятельности и принятие решения о том, можно ли обучающемуся выдать соответствующий диплом. Поэтому при защите обучающемуся важно показать не только то, как работали отрасль или организация, но и то, что сделано им самим при изучении проблемы.

По окончании доклада обучающемуся председатель и присутствующие члены комиссии задают вопросы по теме ВКР. По содержанию доклада и ответом на вопросы комиссия судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения.

После ответов обучающегося на вопросы зачитывается отзыв руководителя, в котором отмечаются актуальность и особенности данной работы, ее положительные и отрицательные стороны, отношение обучающегося к своим обязанностям.

Затем зачитывается внешняя рецензия и предоставляется заключительное слово дипломнику.

Оценивается ВКР по 5-балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание ГЭК, на котором открытым голосованием, простым большинством голосов определяется оценка. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Определяется общая оценка работы дипломника с учетом его теоретической подготовки, качества выполнения и оформления ВКР. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы, степень научной проработки, применения ЭВМ, практическую значимость результатов ВКР.

В ходе защиты ведется протокол заседания ГЭК, в который вносятся все заданные вопросы, ответы, особые мнения и решение комиссии о выдаче диплома. Протокол подписывается председателем и членами ГЭК, участвовавшими в заседании.

В тот же день после оформления протокола заседания ГЭК обучающемуся объявляются результаты защиты ВКР.

Обучающемуся, не защитившему ВКР в установленный срок по уважительной причине, подтвержденной документально, может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК, но не более чем на 1 год.

После защиты ВКР со всеми материалами должна быть сдана в архив.



### Темы выпускных квалификационных работ

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной и запеченной птицы и дичи на примере предприятия общественного питания.
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд на примере предприятия общественного питания.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для свадебного стола на примере предприятия общественного питания.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд с использованием технологии Sous-vide на примере предприятия общественного питания.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы с использованием гриля на примере предприятия общественного питания.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление борщей на примере предприятия общественного питания.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление заправочных супов на примере предприятия общественного питания.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке» на примере предприятия общественного питания.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление прозрачных супов на примере предприятия общественного питания.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы и дичи на примере предприятия общественного питания.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление супов-пюре на примере предприятия общественного питания.
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей на примере предприятия общественного питания.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для Рождественского стола на примере предприятия общественного питания.
14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса на примере предприятия общественного питания.

15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для детского питания на примере предприятия общественного питания.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов на примере предприятия общественного питания.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд, приготавливаемых в воке, на примере предприятия общественного питания.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса для выездного обслуживания (кейтеринг) на примере предприятия общественного питания.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков на примере предприятия общественного питания.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд с использованием технологии вакуумного маринования Cookvac на примере предприятия общественного питания.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием гриля на примере предприятия общественного питания.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса на примере предприятия общественного питания.
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных безалкогольных коктейлей и способы их оформления на примере предприятия общественного питания.
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе бисквитного полуфабриката и сливочного крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе песочного полуфабриката и белкового крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.
26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе бисквитного полуфабриката и белкового крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе заварного полуфабриката и сливочного крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.

28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление «Чизкейков» на примере предприятия общественного питания.
29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья на примере предприятия общественного питания.
30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов на примере предприятия общественного питания.
31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы, гусиной и утиной печени на примере предприятия общественного питания.
32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных тёплых салатов из овощей на примере предприятия общественного питания.
33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса на предприятии общественного питания, специализирующемся на французской кухне на примере предприятия общественного питания.
34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов на предприятии общественного питания.
35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд из отварной птицы и кролика на предприятии общественного питания.
36. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление гарниров из отварных и тушёных овощей на предприятии общественного питания.
37. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками, на предприятии общественного питания.
38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы на предприятии общественного питания, специализирующемся на итальянской кухне.
39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы на предприятии общественного питания.
40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса на предприятии общественного питания, специализирующемся на русской кухне.
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы на предприятии общественного питания.

42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных блюд из макаронных изделий на предприятии общественного питания.
43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из баранины на предприятии общественного питания.
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рубленой и котлетной массы из мяса на предприятии общественного питания.
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса, жаренного порционными кусками, на предприятии общественного питания.
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы) на предприятии общественного питания.
47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из фаршированных овощей на предприятии общественного питания.
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из запечённых овощей на предприятии общественного питания.
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса на предприятии общественного питания, специализирующемся на грузинской кухне.
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушёного мяса на предприятии общественного питания.
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса диких животных на предприятии общественного питания.
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд из морепродуктов на предприятии общественного питания.
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов на предприятии общественного питания.
54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов на предприятии общественного питания.
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины на предприятии общественного питания.

56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре на предприятии общественного питания.
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы на предприятии общественного питания.
58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов на предприятии общественного питания.
59. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса на предприятии общественного питания, специализирующемся на украинской кухне.
60. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины на предприятии общественного питания.
61. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление супов белорусской кухни на предприятии общественного питания.
62. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных алкогольных коктейлей и способы их оформления на примере предприятия общественного питания.
63. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных супов на примере предприятия общественного питания.
64. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фуршетных блюд и закусок на примере предприятия общественного питания.
65. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе заварного полуфабриката и крема из сливок с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.
66. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы на примере предприятий общественного питания
67. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления заливных и студней на примере предприятий общественного питания
68. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление щей на примере предприятия общественного питания
69. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной мясной массы на примере предприятия общественного питания

70. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием гриля на примере предприятия общественного питания
71. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из телятины на примере предприятия общественного питания
72. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жаренного мяса свинины на примере предприятия общественного питания
73. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мучных блюд на примере предприятия общественного питания
74. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд из картофеля на примере предприятия общественного питания
75. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд из моркови на примере предприятия общественного питания
76. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы для выездного обслуживания (кейтеринг) на примере предприятия общественного питания
77. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из индейки на примере предприятия общественного питания
78. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление рассольников и солянок на примере предприятия общественного питания
79. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление красных соусов на примере предприятия общественного питания
80. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление супов крем на примере предприятия общественного питания
81. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд на примере предприятия общественного питания, специализирующемся на немецкой кухне
82. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд из капусты на примере предприятия общественного питания
83. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд на примере предприятия общественного питания
84. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жаренного мяса порционным куском на примере предприятия общественного питания



85. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного мяса и субпродуктов на примере предприятия общественного питания
86. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление белых соусов на примере предприятия общественного питания
87. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей на примере предприятия общественного питания
88. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы на примере предприятия общественного питания
89. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд на примере предприятия общественного питания, специализирующемся на французской кухне
90. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд на примере предприятия общественного питания, специализирующемся на польской кухне
91. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из утки на примере предприятия общественного питания
92. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих мясных блюд на примере предприятия общественного питания, специализирующемся на английской кухне
93. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной птицы и дичи на примере предприятия общественного питания
94. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жаренной рыбы на примере предприятия общественного питания
95. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного мяса на примере предприятия общественного питания
96. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление заправочных супов на примере предприятия общественного питания
97. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе слоеного полуфабриката и белкового крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.
98. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе воздушного полуфабриката и сливочного крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.

99. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе воздушно-орехового полуфабриката и сливочного крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.

100. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе крошкового полуфабриката и сливочного крема с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.

101. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных десертов на основе бисквитного полуфабриката и крема из сливок с использованием современных технологий и оборудования на примере предприятий общественного питания.

102. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных горячих банкетных закусок на примере предприятий общественного питания.

103. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса на примере предприятий общественного питания

104. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления кофе и кофейных напитков, способы их оформления и подачи на примере предприятия общественного питания.



Образец оформления титульного листа

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
Цикловая комиссия технологических дисциплин

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ КАФЕ С  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ОБОРУДОВАНИЯ  
Выпускная квалификационная работа

Исполнитель:  
Обучающийся группы ТП-75  
Очная форма обучения  
Специальность: 19.02.10  
«Технология продукции  
общественного питания»  
\_\_\_\_\_/А.Е. Баженов/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Руководитель: преподаватель  
\_\_\_\_\_/Т.И. Медведь /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Допустить к защите:

Рецензент \_\_\_\_\_ /Григорьева О.В./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Оценка \_\_\_\_\_ Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Севастополь, 2024

Образец оформления титульного листа

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
Цикловая комиссия технологических дисциплин

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ КАФЕ С  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ОБОРУДОВАНИЯ

Выпускная квалификационная работа

Исполнитель:  
Обучающийся группы ПК 11-1  
Очная форма обучения  
Специальность: 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»  
\_\_\_\_\_/А.Е. Баженов/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Руководитель: преподаватель  
\_\_\_\_\_/Т.И. Медведь /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Допустить к защите:

Рецензент \_\_\_\_\_ /Григорьева О.В./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Оценка \_\_\_\_\_ Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Севастополь, 2024

Образец оформления Содержания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	6
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД .....	8
1.1 Характеристика предприятия .....	8
1.2 Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для приготовления первых блюд .....	12
1.3 Региональные особенности польской кухни ( <i>если предусмотрено темой ВКР</i> ) .....	15
1.4 Ассортимент, технология приготовления, правила подачи первых блюд польской кухни .....	20
1.5 Организация рабочего места, техническое оснащение для приготовления первых блюд в предприятиях общественного питания .....	25
1.6 Требования к персоналу для приготовления первых блюд в предприятиях общественного питания .....	29
1.7 Методы и формы обслуживания посетителей ( <i>согласно темы ВКР</i> ) .....	36
2 РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО (НОВОГО) БЛЮДА (КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ, НАПИТКА) .....	40
2.1 Разработка проекта фирменного блюда .....	40
2.2 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо .....	44
2.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложной горячей кулинарной продукции в предприятиях общественного питания .....	51
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	56
ГЛОССАРИЙ .....	58
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	60
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	61

Образец оформления технологической карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Наименование блюда Бифштекс

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159
Жир животный топленый пищевой	10	10
Соль	-	4
Перец черный молотый	-	0,05
<b>Масса жареного бифштекса</b>	-	100
Хрен (корень)	23	15
Масло зеленое №879	15	15
Гарнир № 760, 761, 762, 785, 798, 804, 805	-	150
<b>Выход</b>	-	280

Технология приготовления.

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180 градусов по С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 минут. В зависимости от желания потребителя изделие может быть слабо, средне или полностью прожарено.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганным хреном (I и II варианты), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла (I вариант). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус-хрен промышленного производства (30г).

Гарниры: картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель фри; тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению.

Внешний вид – мясо выложено в баранчик или на тарелку. Поверхность с румяной корочкой. Сбоку положен гарнир. Бифштекс полит мясным соком, на поверхности – строганный хрен (I и II варианты) и кусочек зеленого масла (I вариант).

Вкус и запах – жареного мяса; вкус в меру соленый; аромат мясного сока и хрена.

Цвет – серый на срезе полностью прожаренного мяса, корочка коричневая.

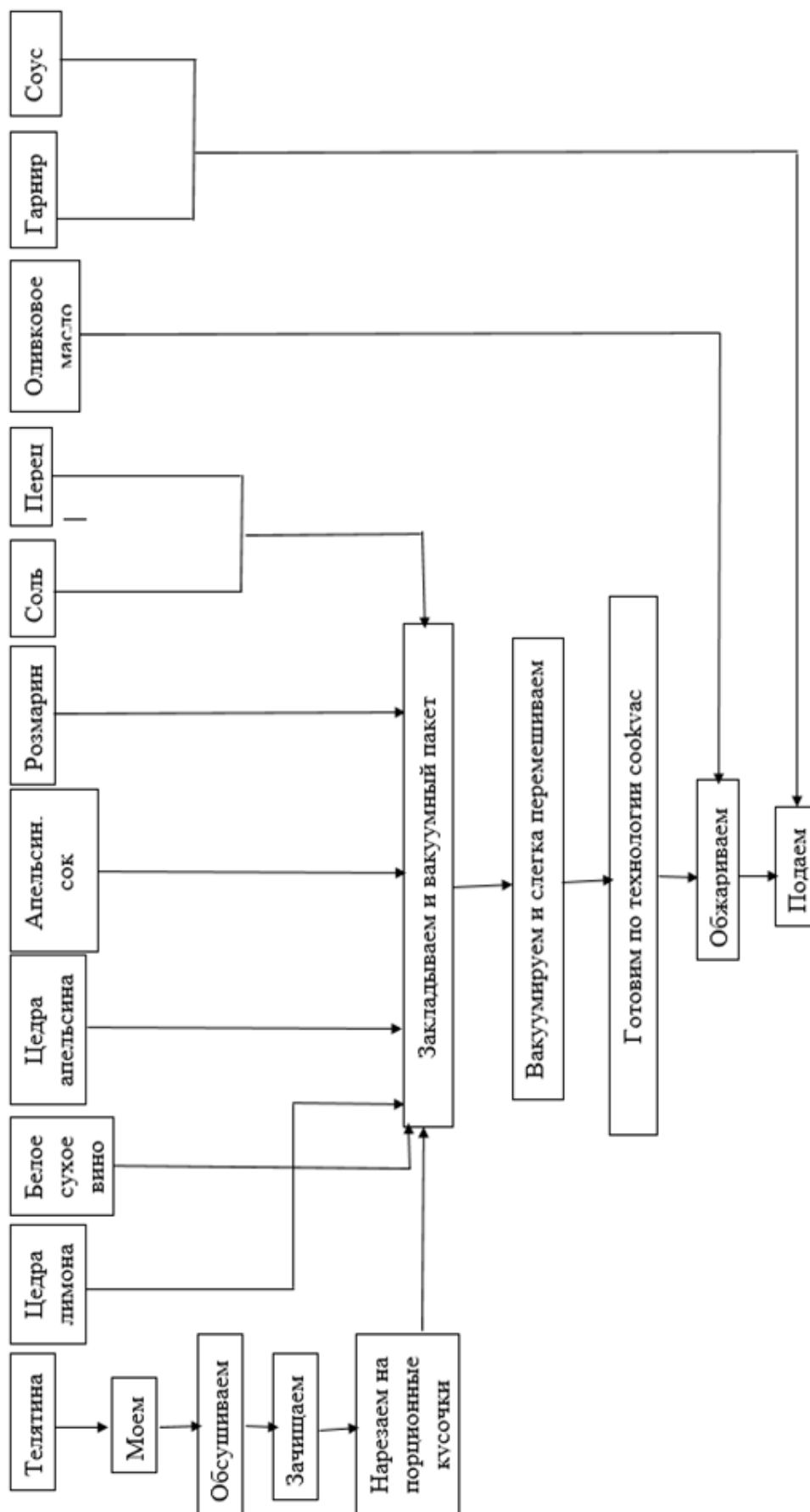
Консистенция – сочная, мягкая, нежная.

Образец оформления алгоритма приготовления блюда

Алгоритм приготовления «Жаркое по-провански»

1. Первичная обработка сырья
  - 1.1. Говядину моем, зачищаем и нарезаем на 8 равных кусочков
  - 1.2. Укроп моем, мелко нарезаем и обсушиваем
  - 1.3. Ветчину нарезаем на брусочки
  - 1.4. Чеснок чистим, моем, мелко нарезаем
2. Приготовление мясного полуфабриката
  - 2.1. Мясо панируем в смеси чеснока, специй и укропа
  - 2.2. Мясо шпигуем ветчиной
3. Приготовление маринада
  - 3.1. Смешать вино, уксус, бренди, половину лука и морковь
  - 3.3. Мясо заливаем маринадом и оставляем на 4- 5 часов
4. Приготовление букета гарни
  - 4.1. Связать лавровый лист, петрушку, тимьян
5. Приготовление блюда
  - 5.1. В горшочке разогреть растительное масло и растопить бекон
  - 5.2. Обжарить оставшийся лук
  - 5.3. Обжарить мясо без маринада, маринад оставить отдельно
  - 5.4. Жарят до появления золотистой корочки, периодически помешивая.
  - 5.5. Добавить апельсиновую цедру, букет гарни, оставшейся чеснок, маринад и тушить, пока объем соуса не выпариться наполовину.
  - 5.6. Затем добавляем кипяток и тушим в духовке 120 С около 5 часов
6. Подача
  - 6.1. На мелкую столовую тарелку выкладываем мясо с соусом

Образец оформления схемы приготовления блюда  
 Схема приготовления телятины сооквас



## Приложение 7

### Образец оформления необходимого оборудования для проработки блюда

Внешний вид	Характеристика
	<p>Плита индукционная ПЭИ-1К</p> <p>Индукционная плита на открытой подставке с полкой, полностью из нержавеющей стали. 6 конфорок по 5 кВт. Конфорки 360x360мм, оснащены двумя вентиляторами, таймером, системой защиты от перегрева. Нагрузка на конфорку до 40 кг. Подходящая посуда: стальная, эмалированная, чугунная или из нержавеющей стали с утолщенным плоским дном. Диаметр нагрева 260-280 мм. Посуду необходимо помещать по центру зоны нагрева.</p>
	<p>Пароконвектомат эл. Абат ПКА 10-1/1ПП2</p> <p>Управление: Электронное. Кол-во уровней: 10. Тип противня: GN 1/1. Принцип парообразования: Бойлерные. Наличие автомойки: Да. Расстояние между gastronormами 70мм. Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления. Многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня). Трехканальный температурный щуп. Система самодиагностики. Функция отложенного старта. Система закрывания двери "свободные руки". USB-порт. Гастрономности в комплект НЕ входят.</p>
	<p>Сковорода электрическая KOGAST (KOVINASTROJ) ЕКР-Т7/60</p> <p>Опрокидывающаяся сковорода из нерж. стали, чаша из нерж. стали, 60л, размер чаши 710x430x235мм. В дно чаши привинчены алюминиевые сегменты со встроенными нагревателями, обеспечивающие равномерный прогрев рабочей поверхности. Термостат в диапазоне от 100 до 300С. Защита от перегрева.</p>
	<p>Термостат погружной JULABO PEARL L</p> <p>Термостаты Julabo с ванной 44л. Для приготовления пищи по технологии Sous Vide.</p>
	<p>Весы порционные электронные CAS SWN-3 RS</p> <p>Предел взвешивания Min, г: 10. Направленность: Порционные. Погрешность, г: 1. Предел взвешивания Max, кг: 3. Платформа из высокопрочного пластика 226 × 187 мм. Вычитание массы тары, автономное питание от батареи до 300 часов при температуре +20С. LCD дисплей с подсветкой, счетный режим. Наименьший Предел Взвешивания 10г.</p>

## Приложение 8

Образец оформления акта отработки фирменного (нового) блюда  
(кондитерского изделия, напитка)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ресторана  
«Вилла Венеция»  
Иванов И.И.  
Дата 12.05.2022г.

### АКТ

Отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд

Наименование предприятия ресторан «Вилла Венеция»

Дата проведения отработки: 12.05.2022г.

Наименование блюда «Жареная говядина на пудинге с кремом из хрена»

Наименование продуктов	Масса нетто сырья, продуктов, г	Данные отработки на партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		
Яйца	20	21	24	17	20	20
Мука	25	26	24	25	25	25
Молоко	25	27	18	29	25	25
Разрыхлитель	5	5	5	5	5	5
Сливочное масло	5	5	5	5	5	5
Говядина (тонкий край)	125	130	128	118	125	125
Чеснок	17	17	17	17	17	17
Оливковое масло	5	5	5	5	5	5
Розмарин	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Тмин	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25
Морковь	32	32	32	32	32	32
Репа	30	30	30	30	30	30
Оливковое масло	5	5	5	5	5	5
Сливки	38	38	38	38	38	38
Хрен	10	10	10	10	10	10
Масса набора продуктов для пудинга		-	-	-	-	80
Масса набора продуктов для жарки говядины		-	-	-	-	150,75
Масса набора продуктов для овощного гарнира		-	-	-	-	67
Потери при выпечке пудинга, %		-	-	-	-	21,25
Потери при обжаривании говядины, %		-	-	-	-	40,29
Потери при приготовлении гарнира, %		-	-	-	-	23,88
Масса пудинга, г		-	-	-	-	63
Масса жареной говядины, г		-	-	-	-	90
Масса жареных овощей, г		-	-	-	-	51

Взбить яйца, муку, разрыхлитель и кипяченое молоко. Добавьте специи и оставьте на 1 час. Разогрейте духовку до 190 градусов. Смажьте



маслом формочки и выложите смесь. Печем 10-15 минут, пока не поднимутся и не станут золотистыми.

Взбейте сливки с очень мелко натертым хреном. Выложите крем в кондитерский мешок.

Разогреть масло с чесноком, тмином и розмарином и обжарить говядину.

Морковь и репу отвариваем и нарезаем на крупные ромбы и обжариваем.

На блюдо выложите маленькие пудинги, на них немного крема из хрена и сверху мяса вокруг выкладываем овощи.

Разработчик Ванькевич В.В.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Шницель рыбный особый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Шницель рыбный особый», вырабатываемый в г. Севастополе и реализуемый в предприятиях общественного питания г. Севастополя.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления шницеля рыбного особого, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 л	
	Брутто	Нетто
Осетр	384	200
Молоко	20	20
Яйца	1/5 шт	7
Масло сливочное	5	5
Хлеб злаковый	15	15
Зелень укропа	3	3
Тыква	72	50
<b>Масса полуфабриката</b>	-	302
Масло растительное	8	8
<b>Масса жареного шницеля</b>	-	240
Гарнир № 692	-	150
Масло сливочное	10	10
<b>ВЫХОД</b>	-	400

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке хлебом (решетки с отверстиями диаметром 9 и 5 мм), кладут яйца, натертую тыкву, соль (0,5 -0,8 г) и тщательно перемешивают; из рыбной котлетной массы формируют изделия плоско-овальной формы.

Шницель обжаривают с обеих сторон в течение 8-10 минут, не

допуская образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 минут.

При отпуске шницель поливают сливочным маслом и гарнируют.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ.

Шницель реализуется сразу после приготовления. Допустимый срок хранения шницеля до реализации - не более 20 мин. При температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности шницеля согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овально-приплюснутая форма.

Цвет – золотистая корочка на разрезе розовый оттенок.

Вкус и запах – в меру соленый, вкус рыбы и тыквы.

6.2 Микробиологические показатели шницеля должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г).

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,4	7	3,4	122,5

Ответственный разработчик: Ямпольская А.В.

Пример составления списка использованных источников

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400с.
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 432с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 384с.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336с.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192с.
6. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – М.: Академия, 2017. – 256с.
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Академия, 2015. – 176с.
8. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 336с.

9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 320с.

#### ГОСТЫ

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

12. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. 8.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
15. 9.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
16. 10.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

#### Электронный ресурсы

1. Сайт книг технология питания [Электронный ресурс] - Режим доступа - <http://www.twirpx.com>
2. Туристическая библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа - <http://tourlib.net/books>
3. Программный центр [Электронный ресурс] - Режим доступа - <http://pbprog.ru/databases/index.php>
4. Журнал Гастрономъ - [Электронный ресурс] - Режим доступа - <https://www.gastronom.ru/recipe>
5. Профессиональная кулинария. Повар [Электронный ресурс] - Режим доступа - <https://vk.com/profkitchen>
6. Вкусные рецепты от Gastronom.ru [Электронный ресурс] - Режим доступа - [https://vk.com/gastronom\\_ru](https://vk.com/gastronom_ru)

Пример оформления таблицы

Таблица - 1 Проект рецепта «Жаркое по-провански»

Наименование сырья	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
Говядина		900	?	900
Ветчина		50	?	50
Петрушка зелень	Пучок		10	?
<b>Масса мясного полуфабриката</b>			-	?
Чеснок	1 зубчика		5	?
Лук репчатый	2 шт		160	?
Морковь	3 шт		420	?
Красное вино	1000		1000	1000
Винный уксус	200		200	200
Бренди	3 ст. ложки		60	60
<b>Масса маринада</b>			-	?

-----

Следующий лист

Наименование сырья	Брутто	Нетто	брутто	Нетто
Бекон		100	?	100
Растительное масло	5 ст. ложек		100	100
Лук репчатый	2 шт		160	?
<b>Масса жаренного лука</b>			-	?
<b>Масса жаренного мяса</b>			-	?
Чеснок	3 зубчика		15	?
Цедра апельсина	2 ч. ложки		20	20
Букет гарни	1 шт		1 шт	1 шт.
Вода			600	600
<b>Масса блюда</b>			-	<b>1000/300</b>

**Рекомендации к докладу (презентации) при защите ВКР**

Примерная структура доклада – презентации при защите работы и распределение времени:

1. Представление обучающимся темы работы.
2. Цель работы и актуальность выбранной темы
3. Объект исследования
4. Основные требования к тепловой обработке согласно теме ВКР
5. Ассортимент представленный в работе
6. Технология приготовления фирменного блюда
7. Персонал предприятия общественного питания
8. Краткое описание производственных помещений
9. Контроль качества на предприятиях общественного питания
10. Значимые выводы по исследованиям вопросам ВКР

Спасибо за внимание, доклад окончен.

Расчет времени для защиты ВКР 5-8 мин



Образец оформления доклада

Уважаемый председатель и члены государственной экзаменационной комиссии!

Вашему вниманию представляется выпускная квалификационная работа на тему « \_\_\_\_\_ ».

Работа посвящена изучению (краткое изложение работы пара абзацев) .....

Актуальность темы: .....

Объект исследования является .....

Основные требования к тепловой обработке согласно теме ВКР .....

В работе представлен ассортимент .....

В качестве фирменного блюда я хочу представить который я нашел .....

К персоналу предприятия общественного питания представлены требования .....

В работе описана работа *горячего цеха* .....

Контроль качества на предприятиях общественного питания осуществляется .....

Вывод .....

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ, ДОКЛАД ОКОНЧЕН



**ОТЗЫВ**  
**руководителя на выпускную квалификационную работу**

Обучающийся \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Наименование темы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выпускная квалификационная работа состоит \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Отмеченные достоинства \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Отмеченные недостатки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заключение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работа заслуживает оценки \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на выпускную квалификационную работу**

Обучающийся \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Наименование темы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., место работы, должность, ученое звание, степень)

Отмеченные преимущества \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Отмеченные недостатки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рецензент

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

С рецензией ознакомлен

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.