

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевский политехникум»



ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10. Технология производства общественного питания

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 2 от 30 октября 2020г.

Согласовано:

Н.З. Боброва И.В.



Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № 2 от 14 октября 2020 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии

Протокол № 2 от 18 сентября 2020 г.

Реж
2020

СОСТАВЛЕНО:

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. ***Технология продукции общественного питания***

рабочей группой в составе:

Медведева Светлана Владимировна, зам. директора по УПР

Хамидуллина Равида Анваровна, преподаватель _____

Рякова Любовь Васильевна, преподаватель _____

Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	3
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
2. Структура и содержание государственной (итоговой) аттестации	7
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	14
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	18
Приложения:	
1. Форма бланка согласования и утверждения тематики ВКР	19
2. Форма бланка заявления студента о закреплении темы ВКР	20
3. Форма бланка заявления студента о согласовании темы ВКР	21
4. Форма отзыва руководителя ВКР	22
5. Форма рецензии на ВКР	23
6. Форма титульного листа ВКР	24
7. Форма сводной ведомости освоения профессиональных компетенций выпускников на ГИА	26
8. Форма сводной ведомости оценки сформированности общих компетенции	27
9. Форма сводной ведомости экспертизы качества выполнения и защиты дипломных работ	29
10. Форма протокола ИАВ	31
11. Оценочные показатели сформированности общих компетенций	33

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 года № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Федеральными государственными образовательными стандартами (далее ФГОС) по программам подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)
 - с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Режевского политехникума.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по специальности.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме выполнения и защиты дипломной работы.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении и защите дипломной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках определенных полномочий.

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку, и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ВПД 6 Организация работы структурного подразделения
- ВПД 7 Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции

Технолог должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования студентов ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студентов по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:
всего - 6 недель, в том числе:
выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,
защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты дипломной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и годовому календарному графику учебного процесса на 2020-2021 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА:

№	Этапы подготовки и проведения ИГА	Объем времени в неделях*	Сроки проведения*
1.	Подбор и анализ материалов для дипломной работы в период преддипломной практики	4 недели	апрель 2021г.
2.	Выполнение дипломной работы	2 недели	май 2021г.
3.	Оценка качества выполнения дипломной работы: - рецензирование, - подготовка к защите и защита дипломной работы		по графику

*указывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры (дипломных работ)	октябрь 2020	Зам. директора по УР, руководители ВКР, работодатели
2.	Разработка программы итоговой аттестации выпускников	октябрь 2020	Зам. директора по УПР
3	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ДР, рецензента(ов), состава ГЭК	ноябрь 2020	Зам. директора по УР
4	Подготовка кандидатов в члены ГЭК	ноябрь 2020	Зам. директора по УР
5	Формирование состава ГЭК	декабрь 2020	Зам. директора по УР
6	Ознакомление выпускников с программой итоговой аттестации	декабрь 2020	Зам. директора по УР
7	Проведение собрания в группе, родительского собрания «Государственная итоговая аттестация выпускников 2021 г.»	декабрь 2020	Зам. директора по УР, куратор
8	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов:	январь 2021	Зам. директора по УР, руководители

	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка индивидуальной тематики дипломных работ; - Рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики ДР; - Объявление индивидуальной тематики дипломных работ студентам для выбора; - Предварительное закрепление тематики ДР за студентами по личным заявлениям студентов. Подготовка проекта приказа о закреплении тематики ДР		ДР, работодатели
9	Составление графика проведения консультаций по выполнению ДР у руководителей ДР.	февраль 2021	Руководители ДР, зам. директора по УР
10	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников»	март – июнь 2021	Ответственные за размещение информации на сайте техникума
11	Организация консультаций по выполнению дипломных работ. Организация лекций – консультаций «В помощь дипломнику»	март – июнь 2021 по графику	руководители ДР, преподаватели
12	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	май – июнь 2021	Зам. директора по УР
13	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ДР, рецензирования и защиты. Проведение организационного собрания в группе «О прохождении этапов экспертизы».	март 2021	Зам. директора по УР
14	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения дипломных работ: <ul style="list-style-type: none"> - отзыв руководителя и консультантов - рецензирование 	июнь 2021 по графику	Зам. директора по УР
15	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	июнь 2021	Зам. директора по УР
18	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных работ на заседаниях ГЭК»	июнь 2021	Зам. директора по УР
19	Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	июнь 2021 по графику	Зам. директора по УР, секретарь ГЭК

2.4.Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения студентами и защиты (дипломных работ) осуществляется в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников Режевского политехникума.

1 этап. Выполнение ДР:

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	с 1 февраля 2021г.
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ДР	с марта 2021г.
Оформление	Оформление всех составных частей ДР в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями	апрель-май

*указывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2 этап. Контроль за выполнением студентами ДР и оценка качества ее выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля*
Текущий	Руководитель ДР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ДР в соответствии с заданием.	с 1 апреля 2021г.
	Консультант по отдельным вопросам, частям	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ДР в соответствии с заданием в ходе консультаций	с 1 апреля 2021г.
	Руководитель ДР	Предварительная проверка ДР студента на соблюдение требований	с 1 апреля 2021г.
	Зам. директора по УР, председатель МО	Регулярная проверка хода и результатов выполнения студентами ДР	с 1 июня 2021г.
	Руководитель ДР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ДР студента с оценкой качества его выполнения.	с 01 по 05 июня 2021 г.
	Зам.директора по УР	Окончательная проверка всех материалов завершённой и подписанной руководителем и консультантом работы студента на соблюдение требований. Утверждение всех материалов подписью в соответствующих графах ДР.	с 01 по 05 июня 2021 г.
Итоговый	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ДР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ДР студента в	до 10 июня 2021 г.

		письменной форме с оценкой качества его выполнения.	
	Зам. директора по УР	Окончательная проверка наличия всех составных частей ДР, отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу. Решение о допуске студента к защите дипломной работы на заседании ГЭК	По графику

2.5 Содержание государственной итоговой аттестации

2.5.1. Содержание дипломной работы

Тематика

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания устанавливается общая тематика дипломных работ – «**Организация работы в... цехе предприятия...**», позволяющая наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных вопросов. Тематика дипломных работ соответствует ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

Тематика дипломных работ определяется по согласованию с работодателем, утверждается приказом директора техникума. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, утверждённых директором техникума. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем (форма заявлений – приложение к Программе № 2, 3). Обязательным требованием для дипломной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных студентами компетенций Закрепление темы дипломных работ за студентами и назначение руководителей ДР осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития отрасли общественного питания, современного оборудования, производства кулинарной продукции;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, внедрением материалов работы в сферу отрасли общественного питания и организации питания;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

Тематика дипломных работ:

№	Тема дипломной работы	Наименование ВПД, отражаемых в работе*
1	Организация работы в холодном цехе ресторана 1 класса на 48 мест	ВПД.06
2	Организация работы в горячем цехе шашлычной на 24 места	ВПД.06
3	Организация работы в мучном цехе столовой закрытого типа на 60 мест.	ВПД.06
4	Организация работы в горячем цехе диско - бара на 36 мест.	ВПД.06
5	Организация работы в холодном цехе общедоступной столовой на 48 мест	ВПД.06
6	Организация работы в кондитерском цехе кофейни на 40 мест	ВПД.06
7	Организация работы в горячем цехе ночного клуба на 60 мест.	ВПД.06
8	Организация работы в горячем цехе кафе итальянской кухни на 48 мест.	ВПД.06
9	Организация работы в кондитерском цехе общедоступной столовой на 60 мест.	ВПД.06
10	Организация работы в холодном цехе закусочной с китайской кухней на 24 места.	ВПД.06
11	Организация работы в мучном цехе пиццерии на 36 мест.	ВПД.06
12	Организация работы в горячем цехе ресторана премиум класса с европейской кухней на 40 мест..	ВПД.06
13	Организация работы в горячем цехе бара на 24 места.	ВПД.06
14	Организация работы в горячем цехе Гурман - кафе премиум класса на 30 мест.	ВПД.06
15	Организация работы в горячем цехе общедоступной столовой на 42 места.	ВПД.06
16	Организация работы в холодном цехе кафе на 40 мест .	ВПД.06
17	Организация работы в горячем цехе спортбара на 30 мест.	ВПД.06
18	Организация работы в горячем цехе столовой закрытого типа на 60 мест.	ВПД.06
19	Организация работы в горячем цехе пивного бара на 32 места.	ВПД.06
20	Организация работы в кондитерском цехе кафе – кондитерская на 40 мест.	ВПД.06
21	Организация работы в горячем цехе общедоступной столовой на 36 мест.	ВПД.06
22	Организация работы в мучном цехе кофейни на 18 мест.	ВПД.06
23	Организация работы в кондитерском цехе чайной на 24 места.	ВПД.06
24	Организация работы в холодном цехе ресторана 1 класса с русской кухней на 36 мест.	ВПД.06.
25	Организация работы в холодном цехе закусочной на 24 места.	ВПД.06.
26	Организация работы в кондитерском цехе семейного кафе на 42 места.	ВПД.06.
27	Организация работы в горячем цехе паба на 36 мест.	ВПД.06.
28	Организация работы в кондитерском цехе кафетерия на 48 мест .	ВПД.06.
29	Организация работы в холодном цехе общедоступной столовой на 48 мест .	ВПД.06.
30	Организация работы в кондитерском цехе ресторана класса премиум на 30 мест.	ВПД.06.

Темы ДР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Состав, объем и структура дипломной работы

Для обеспечения единства требований к дипломным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ДР.

Структура ДР:

По структуре дипломная работа практического характера (расчетного) состоит:

а) **введения**, в котором раскрываются современные направления в общественном питании, исторические факты, связанные с общественным питанием; актуальность выбранной темы; формулируются цель и задачи работы;

б) основной части:

- в **первом разделе** содержится исследовательская работа по общим вопросам организации работы предприятия (характеристика проектируемого предприятия);

- **вторым разделом** является характеристика проектируемого цеха;

- **третьим разделом** является технологическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами. В раздел также включаются технико-технологические карты авторских блюд;

- **четвертым разделом** является графическая часть (планировка проектируемого производственного цеха или предприятия в целом);

с) **заключения**, в котором содержатся выводы или рекомендации относительно практического применения материалов работы;

d) список используемых источников;

e) приложения.

Объем ДР должен составлять не менее 30 страниц и не более 50 страниц печатного текста.

Структурное построение и содержание составных частей ДР определяются руководителями дипломных работ и исходя из требований ФГОС к уровню подготовки.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ДР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Примечание:

На государственной итоговой аттестации выпускник представляет портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д. (п.8.5 ФГОС СПО).

2.5.2. Защита дипломных работ

Допуск к защите ДР

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. (п. 8.5. ФГОС СПО). Для допуска к защите ДР студент предоставляет заместителю директора техникума по учебной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ДР с оценкой (форма отзыва – приложение № 4 к настоящей Программе);

- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой (форма рецензии – приложение № 5 к настоящей Программе).

Руководитель ДР, рецензент, консультанты по отдельным частям ДР удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ДР подписями на титульном листе пояснительной записки ДР. Заместитель директора техникума по учебной работе делает запись о допуске студента к защите ДР также на титульном листе пояснительной записки ДР (форма титульного листа ДР– приложение № 9 к настоящей Программе).

Допуск выпускника к защите ДР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Защита ДР:

1. Защита ДР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 16 по 28 июня 2021 года:

2.1. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК, и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы

членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

2.2. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

2.3. Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

2.4. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

2.5. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ДР,
- присуждение квалификации,
- особые мнения членов комиссии.

3. Решение об оценке за выполнение и защиту ДР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

4. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ДР студентом, о присвоении квалификации «техник-технолог» по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и степени диплома торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении дипломной работы

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в библиотеке и в учебных кабинетах ГАПОУ СО «Режевской политехникум» № 36, № 207 (Информационные технологии).

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по дипломным работам;
- график поэтапного выполнения дипломных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении ДР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- информационного центра ГАПОУ СО «Режевской политехникум»;
- компьютеры, сканер, принтер;
- программное обеспечение.

При защите дипломной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет ГАПОУ СО «Режевской политехникум» № 36 (Информационные технологии).

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Режевской политехникум».
2. Методические рекомендации по разработке дипломных работ.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. Стандарты по профилю специальности.

3.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Режевской политехникум» обучающихся по ФГОС ГОС на заседания государственной аттестационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности
- Приказ директора об утверждении тематики дипломных работ по специальности,
- Приказ директора о закреплении тематики дипломных работ по специальности,
- Приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности,
- Приказы директора о допуске студентов к защите ДР на заседании ГЭК по специальности,
- Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности,
- Зачетные книжки студентов,
- Выполненные дипломные работы студентов с письменными отзывом руководителя ДР и рецензией установленной формы.

3.4. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области, Порядком о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

При определении оценки по защите ВКР учитывается:

- Выполнение ВКР в соответствии с целевой установкой, с требованиями к оформлению;
- Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу;
- Ответы на вопросы членов ГЭК логичны, раскрывают сущность вопросов, подкрепляются выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и степень изучения проблемы студентом;
- Соответствие длительности выступления регламенту;
- Представление в ходе защиты: причин выбора и актуальности темы, свободного владения материалом ВКР; профессионального изложения специальной информации; аргументированной защиты выводов и своей точки зрения;
- Демонстрация понимания содержания ошибок, допущенных при выполнении ВКР;

- Применение информационных технологий как в самой ВКР, так и во время выступления;
- Представление портфолио.

3.5. Кадровое обеспечение ГИА

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Требование к квалификации членов государственных экзаменационных комиссий ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Порядком о государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ СПО СО «РМТ» устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ (ДР) – дипломных работ, из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов в отрасли общественного питания, базовых предприятий, организаций и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) техникума;
- консультанты по отдельным частям, вопросам ДР, из числа преподавателей техникума и специалистов предприятий, хорошо владеющих спецификой вопроса;
- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в отрасли общественного питания;
- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в отрасли общественного питания базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) техникума по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом директора техникума. Руководители ВКР, рецензенты, консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР также утверждаются приказом директора техникума.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилова

« » 2021 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

**для студентов группы № ТП-4 очной формы обучения
2020-2021 учебный год**

№	Тема дипломной работы
1	Организация работы в холодном цехе ресторана 1 класса на 48 мест
2	Организация работы в горячем цехе шашлычной на 24 места
3	Организация работы в мучном цехе столовой закрытого типа на 60 мест.
4	Организация работы в горячем цехе диско - бара на 36 мест.
5	Организация работы в холодном цехе общедоступной столовой на 48 мест
6	Организация работы в кондитерском цехе кофейни на 40 мест
7	Организация работы в горячем цехе ночного клуба на 60 мест.
8	Организация работы в горячем цехе кафе итальянской кухни на 48 мест.
9	Организация работы в кондитерском цехе общедоступной столовой на 60 мест.
10	Организация работы в холодном цехе закусочной с китайской кухней на 24 мест.
11	Организация работы в мучном цехе пиццерии на 36 мест.
12	Организация работы в горячем цехе ресторана премиум класса с европейской кухней на 40 мест..
13	Организация работы в горячем цехе бара на 24 места.
14	Организация работы в горячем цехе Гурман - кафе премиум класса на 30 мест.
15	Организация работы в горячем цехе общедоступной столовой на 42 места.
16	Организация работы в холодном цехе кафе на 40 мест .
17	Организация работы в горячем цехе спортбара на 30 мест.
18	Организация работы в горячем цехе столовой закрытого типа на 60 мест.
19	Организация работы в горячем цехе пивного бара на 32 места.
20	Организация работы в кондитерском цехе кафе – кондитерская на 40 мест.
21	Организация работы в горячем цехе общедоступной столовой на 36 мест.
22	Организация работы в мучном цехе кофейни на 18 мест.
23	Организация работы в кондитерском цехе чайной на 24 места.

24	Организация работы в холодном цехе ресторана 1 класса с русской кухней на 36 мест.
25	Организация работы в холодном цехе закусочной на 24 места.
26	Организация работы в кондитерском цехе семейного кафе на 42 места.
27	Организация работы в горячем цехе паба на 36 мест.
28	Организация работы в кондитерском цехе кафетерия на 48 мест.
29	Организация работы в холодном цехе общедоступной столовой на 48 мест .
30	Организация работы в кондитерском цехе ресторана класса премиум на 30 мест.

Тематика дипломных работ разработана и предложена к рассмотрению и утверждена.

Директору ГАПОУ СО
«Режевской политехникум»
С.А. Дрягиловой
студента 4 курса очной формы
обучения специальности 19.02.10.
Технология продукции
общественного питания
группы № ТП-4

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

*О закреплении темы
дипломной работы*

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2020-2021 учебного года прошу закрепить за мной тему дипломной работы, утвержденную приказом директора ГАПОУ СО Режевской политехникум № ___ от «__» _____ 20__ г.:
Тема № _____
(наименование темы)

(подпись студента) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

Приложение № 3
к программе ГИА
Директору ГАПОУ СО
«Режевской политехникум»
С.А.Дрягилевой
студента 4 курса очной формы
обучения специальности 19.02.10.
Технология продукции
общественного питания
группы № ТП-4

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

О согласовании темы
дипломной работы

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2020-2021 учебного года прошу согласовать и закрепить за мной тему выпускной дипломной работы, согласованную с

(наименование организации – работодателя)

Наименование темы:

(наименование темы)

СОГЛАСОВАНО:

(наименование должности) (подпись) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

МП

(подпись студента) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»**

ОТЗЫВ

на дипломную работу
студента специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
группы № ТП-4 форма обучения - очная, дневная

(фамилия, имя, отчество)
на тему:

(наименование темы)

ДР включает:

- Пояснительную записку на _____ листах;
- Комплект работы на _____ на _____ листах,
- Приложения (схемы, таблицы и т.п.) на _____ листах

Дипломная работа выполнен (а) _____
(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: _____

Качество выполнения составных частей ДР _____

(обоснованность, оригинальность, практическая ценность принятых в работе решений;
степень использования при разработке достижений отрасли общественного питания,
производства кулинарной продукции, экономических показателей)

Качество профессиональных знаний и умений, уровень профессионального мышления
студента, проявленные в ходе выполнения ДР _____

(умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и
документацией, положительные стороны, а также недостатки в работе, качество
оформления работы, степень самостоятельности при выполнении работы и др),.

Пояснительная записка

Комплект документов (другой документации).....

Достоинством (вами) работы является (ются):

1.....

К недостаткам ДР можно отнести:

1.....

В ходе выполнения ДР студент продемонстрировал _____ уровень профессиональных
знаний и умений по специальности, _____ уровень профессионального мышления,
_____ степень самостоятельности, умение работать со справочной литературой,
нормативными источниками и документацией и другими источниками информации
В целом ДР заслуживает оценку

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Руководитель дипломной работы:

_____ (квалификация, специальность)

_____ «__» _____ 2021 г.

_____ (подпись) (ФИО)

РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу
студента специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
группы № ТП-4 форма обучения - очная

(фамилия, имя, отчество)

на тему: _____
(наименование темы)

ДР включает:

- Пояснительную записку на _____ листах;

- Комплект документов _____

на _____ листах.

- Приложения (схемы, таблицы и т.п.) на _____ листах.

Дипломная работа выполнен (а) _____

(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: _____

(Оценивается качество выполнения составных частей работы; обоснованность принятых решений; степень использования при разработке достижений науки, техники, производства,

экономики; оригинальность предложений; теоретическая и практическая значимость работы;

соблюдение стандартов, качество оформления.

Пояснительная записка

Комплект документов

Комплект документов (технологической документации).....

Достоинством (вами) ДР является (ются):

1.....

К недостаткам ВКР можно отнести:

1.....

В целом ВКР заслуживает оценку _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Рецензент выпускной квалификационной работы:

(квалификация, специальность)

_____ «__» _____ 20__ г.

(подпись) (ФИО)

Рецензия должна обязательно включать:

- Соответствие выполненной работы заданию;

- Характеристику выполнения каждого раздела, использование последних достижений науки и техники в отрасли общественного питания, инновации производства и экономическое обоснование принятых в работе решений;

-Отзыв о дипломной работе в целом, о возможности внедрения работы в практику.

Форма титульного листа ДР

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»**

Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему _____
(тема ДР)

Выполнил студент группы № _____
_____ (подпись) (ФИО)

Руководитель работы _____
_____ (подпись) (ФИО)

Консультант _____
_____ (подпись) (ФИО)

Рецензент: _____
(подпись) (ФИО)

Допущен к защите « ____ » _____ . 20 ____ г.

ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Индивидуальный лист оценки освоения профессиональных компетенций

« ____ » _____ 2021г.

ФИО студента _____

Специальность _____ группа _____

Профессиональный модуль	Профессиональная компетенция	Вид профессиональн ой деятельности

Зам. директора по УПР

СВ Медведева

Форма сводной ведомости оценки сформированности общих компетенций выпускников на ГИА
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Режевской политехникум»

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности
 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Сводная ведомость оценки сформированности общих компетенции выпускников 2021 года, группа №ТП-4, форма обучения очная

№	ФИО выпускника	Показатели оценки защиты ВКР				Наблюдается сформированность общих компетенций (ОК)							Общий балл защиты ВКР на ГИА	Итоговая оценка
		Отзыв на выпускную квалификационную работу	Оценка рецензента	Соответствие содержания ВКР теме, поставленным целям и задачам;	Представление портфолио	Проявляет интерес к профессии, владеет профессиональной терминологией (ОК 1, ОК 8)	Последовательное, четкое изложение материала, ответственность длительности выступления регламенту (ОК 2)	Умение обобщать знания, анализировать полученные данные (ОК 4, ОК 7)	Принятие решения в профессиональных ситуациях (ОК 3)	Применение информационных технологий (ОК 5)	Эмоциональность изложения, культура речи, соблюдение этических норм, приятный внешний вид (ОК 6)	Ориентируется в нововведениях и изменениях в профессиональной деятельности (ОК 9)		
		0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2			
1.														
2.														
3.														

4.														
5.														
6.														
7.														

Председатель ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

«__» _____ 20__ г.

Система оценивания-3-х балльная:

0 баллов - признак не проявлен; 1 балл - признак проявлен не в полном объеме; 2 балла - признак проявлен полностью.

Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу;

0 баллов - оценка «неудовлетворительно»; 1 балл- оценка «удовлетворительно» и оценка «хорошо», 2 балла – «отлично»

Оценка в переводе в 5-ти балльную систему оценивания:

20-22 баллов-«5»-«отлично»,

17-19 баллов- «4»-«хорошо»,

16-14 баллов-«3»-«удовлетворительно»,

13 и менее баллов- «2»- «неудовлетворительно».

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)
от «__» _____ 20__ года
по защите выпускных квалификационных работ

студентов специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

_____ формы обучения группы № _____, допущенных в соответствии с Приказом
№ ____ от ____ . ____ . 20__ г.

Состав комиссии:

Председатель ГАК – ФИО,

Заместитель председателя ГАК - ФИО

Члены ГАК – ФИО,

ФИО Секретарь ГАК - ФИО

Государственная итоговая аттестация выпускника

(фамилия, имя, отчество)

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) – (дипломной работы) на тему:

Руководитель ВКР ФИО.

Рецензент ВКР ФИО

Государственной аттестационной комиссии выпускником представлены:

- Пояснительная записка на _____ листах;
- Графические материалы на _____ листах формата А1;
- Портфолио _____
- Отзыв руководителя ВКР с оценкой _____;
- Рецензия на ВКР с оценкой _____;
- Доклад в течение _____ минут.

По результатам доклада о выполненной ВКР выпускнику заданы вопросы:

Общая характеристика уровня подготовки выпускника по результатам защиты ВКР:

Решение ГЭК:

- Признать, что выпускник _____ (ФИО) выполнил и защитил ВКР с оценкой _____;
- Признать уровень и качество подготовки выпускника _____ (ФИО) соответствующим требованиям (федерального государственного образовательного стандарта) среднего профессионального образования по специальности _____ (код и наименование);
- Присвоить выпускнику _____ (ФИО) по результатам государственной итоговой аттестации квалификацию _____ по специальности _____ (код и наименование) и выдать диплом государственного образца _____ (с отличием);
- Отметить _____
(особое мнение ГЭК)

Председатель ГЭК

(подпись) (ФИО)

Зам.председателя ГЭК

(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК

(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК

(подпись) (ФИО)

Объекты оценивания	<p align="center">Оценочные показатели</p> <p align="center"><i>Источники подтверждения освоения компетенций: Рецензия ВКР, отзыв руководителя ВКР, портфолио, в том числе аттестационные листы по практике, характеристики руководителей по практике от предприятия, дипломы, благодарственные письма, сертификаты и др.</i></p>	Отметка об освоении
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность в освоении учебной программы и программы практики; добросовестное отношение к выполнению обязанностей в процессе обучения и прохождения практики	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рационально планирует и организует рабочее время; соблюдает трудовую дисциплину; своевременно сдает отчетность; выполняет профессиональные задачи в соответствии со стандартами предприятия и правилами техники безопасности; дает аргументированную оценку результатам своей деятельности; выявляет профессиональные проблемы; корректирует свою деятельность в соответствии с выявленными проблемами	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Самостоятельно принимает решения в ситуациях, которые регламентируются стандартами предприятия в соответствии со своими должностными обязанностями; предлагает и аргументировано обосновывает пути решения нестандартных ситуаций; корректирует собственные действия в случае ошибочного решения ситуации	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует различные источники информации, включая электронные и Интернет - ресурсы; анализирует различные источники информации в соответствии с поставленным заданием; самостоятельно обобщает информацию и делает выводы в соответствии с поставленным заданием; критически оценивает полученную информацию	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует ИКТ для поиска информации; оформляет документацию, рабочие материалы в соответствии с поставленными требованиями с использованием соответствующих программных продуктов; использует профессиональные программные продукты для выполнения заданий	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Соблюдает этические нормы и правила делового этикета в общении с потребителями, коллегами, руководством, преподавателями; выстраивает общение с потребителями, коллегами на основе стандартов предприятия; демонстрирует способность к конструктивному решению конфликтных ситуаций	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Осуществляет самоанализ и корректирует результаты собственной работы; своевременно оказывает помощь членам команды при выполнении профессиональных задач	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Проявляет активность в освоении новых видов профессиональной деятельности	

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности; адаптируется к стандартам профессиональной деятельности при работе на различных предприятиях	

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Методические рекомендации

по разработке дипломной работы

для студентов по специальности 19.02.10. «Технология продукции
общественного питания»

Реж, 2020г.

Составлены в
соответствии с
Федеральным Государственным
Стандартом по специальности
«Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по УР

_____ З.А.Никитюк

Составитель: Рякова Л.В - преподаватель специальных дисциплин

Консультанты: Хамидуллина Р.А. – преподаватель специальных дисциплин

Цель работы: Данное методическое пособие разработано в помощь студентам при выборе темы дипломной работы по специальности, а также при ее выполнении.

Содержание рекомендаций

1. Цель выполнения дипломной работы
2. Выбор темы дипломной работы
3. Последовательность выполнения дипломной работы
4. Содержание дипломной работы
 - 4.1. Требования к содержанию дипломной работы
 - 4.2. Структура работы
 - 4.3. Рекомендуемые темы дипломной работы и их структура
5. Требования к оформлению дипломной работы
 - 5.1. Подготовка к защите и защита дипломной работы

Приложения

1. Цель выполнения дипломной работы

Дипломная работа является одним из важнейших видов учебного процесса и выполняется студентами в соответствии с учебным планом. Дипломная работа завершает обучение по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Выполнение студентом дипломной работы проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;
- углублению теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирование умения применять теоретические знания при решении поставленных профессиональных задач;
- формирование умения использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- подготовка к итоговой государственной аттестации.

Оценка по итогам дипломной работы является одним из критериев в определении уровня профессиональной подготовки студента.

2. Выбор темы дипломной работы

Выбор темы студентом осуществляется самостоятельно и заблаговременно из перечня тем, предложенных преподавателем.

Закрепление тем дипломной работы за студентами утверждается заместителем директора по учебной работе. Любое изменение после утверждения не допускается. Срок выполнения определяется графиком учебного процесса. По согласованию с преподавателем студент уточняет круг вопросов, сроки выполнения этапов дипломной работы, необходимую литературу, исходные данные.

3. Последовательность выполнения дипломной работы

1. Выбрать тему дипломной работы.
2. Подобрать соответствующую нормативную, законодательную, учебную литературу.
3. Сделать обзор, обобщение и анализ литературы.
4. Провести необходимые технологические расчеты, подготовить практический цифровой материал.
5. Логически последовательно распределить материал по содержанию работы.
6. Сделать аналитические выводы, с указанием причин, факторов, дать оценку.
7. Оформить дипломную работу в соответствии с требованиями методических рекомендаций по оформлению и написанию дипломных работ (библиотечный фонд).
8. Сдать работу на проверку в соответствии с графиком.
9. Познакомиться с рецензией.

10. Провести доработку по замечаниям (если имеются), подготовиться к ответам по указанным замечаниям.

11. Подготовить доклад или презентацию на защиту дипломной работы.

4. Содержание дипломной работы

4.1. Требования к содержанию дипломной работы

Дипломная работа должна быть выполнена по актуальной для получаемой специальности теме. Актуальность темы и основные цели работы должны быть аргументированы самим студентом во введении.

Содержание работы и уровень её исполнения должны удовлетворять современным требованиям и получаемой специальности и степень этого соответствия отмечается в рецензии преподавателем.

Результатом выполнения работы является достижение сформулированных во введении целей и задач.

4.2. Структура дипломной работы

По содержанию дипломная работа носит практический характер, поэтому не включается раздел «Заключение».

По структуре дипломная работа практического характера (расчетного) состоит:

- из **введения**, в котором раскрываются современные направления в общественном питании, исторические факты, связанные с общественным питанием; актуальность выбранной темы; формулируются цель и задачи работы;
- в **первом разделе** содержится исследовательская работа по общим вопросам организации работы предприятия (характеристика проектируемого предприятия);
- **вторым разделом** является характеристика проектируемого цеха;
- **третьим разделом** является технологическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами организации работы цеха, заключения, в котором содержатся выводы или рекомендации относительно практического применения материалов работы;
- **четвертым разделом** является графическая часть (планировка проектируемого производственного цеха или предприятия в целом);
- списка используемых источников;
- приложения.

4.3. Рекомендуемые темы дипломной работы и их структура

1. Организация работы в холодном цехе ресторана 1 класса на 48 мест.
2. Организация работы в горячем цехе шашлычной на 24 места
3. Организация работы в мучном цехе столовой закрытого типа на 60 мест
4. Организация работы в горячем цехе диско - бара на 36 мест.

5. Организация работы в холодном цехе общедоступной столовой на 48 мест.
6. Организация работы в кондитерском цехе кофейни на 40 мест.
7. Организация работы в горячем цехе ночного клуба на 60 мест.
8. Организация работы в горячем цехе кафе итальянской кухни на 48 мест
9. Организация работы в кондитерском цехе общедоступной столовой на 60 мест.
10. Организация работы в холодном цехе закусочный с китайской кухней на 24 мест
11. Организация работы в мучном цехе пиццерии на 36 мест.
12. Организация работы в горячем цехе ресторана премиум - класса с европейской кухней на 40 мест.
13. Организация работы в горячем цехе бара на 24 места.
14. Организация работы в горячем цехе Гурман – кафе, премиум класса на 30 мест.
15. Организация работы в горячем цехе общедоступной столовой на 42 места.
16. Организация работы в холодном цехе кафе на 40 мест
17. Организация работы в горячем цехе спортбара на 30 мест
18. Организация работы в горячем цехе столовой закрытого типа на 60 мест.
19. Организация работы в горячем цехе пивного бара на 32 места
20. Организация работы в кондитерском цехе кафе – кондитерская на 40 мест.
21. Организация работы в горячем цехе общедоступной столовой на 36 мест.
22. Организация работы в мучном цехе кофейни на 18 мест.
23. Организация работы в кондитерском цехе чайной на 24 места.
24. Организация работы в холодном цехе ресторана 1 класса с русской кухней на 36 мест.
25. Организация работы в холодном цехе закусочной на 24 места.
26. Организация работы в кондитерском цехе семейного кафе на 42 места.
27. Организация работы в горячем цехе паба на 36 мест.
28. Организация работы в кондитерском цехе кафетерия на 48 мест
29. Организация работы в холодном цехе общедоступной столовой на 48 мест.
30. Организация работы в кондитерском цехе ресторана класса премиум на 30 мест

Содержание дипломной работы:

Введение

1. Характеристика проектируемого предприятия
2. Характеристика проектируемого цеха
3. Технологические расчеты:
 - 3.1. Разработка производственной программы предприятия:
 - 3.1.1. Разработка ассортиментного минимума (перечня) продукции
 - 3.1.2. Расчеты пропускной способности предприятия, загрузки торгового зала.
 - 3.1.3 Составление плана-меню и меню на день работы предприятия
 - 3.1.4. Составление сырьевой ведомости на блюда и изделия проектируемого цеха (возможно на всё меню)
 - 3.1.5. Оформление требования - накладной в кладовую, накладной на отпуск товара, на основании сырьевой ведомости.
 - 3.1.6. Разработка технико-технологических карт на авторские блюда или изделия цеха или для банкета (3 наименования)
 - 3.1.7. Товароведческая характеристика используемых видов сырья для приготовления авторских блюд
 - 3.1.8. Калькуляция на разработанные авторские блюда
 - 3.2. Расчет рабочей силы:
 - 3.2.1. Определение численности работников производственного цеха
 - 3.2.2. Составление графика выхода на работу работников цеха
 - 3.3. Расчет и подбор оборудования и инвентаря цеха
 - 3.3.1. Подбор механического, холодильного, теплового оборудования
 - 3.3.2. Подбор немеханического оборудования
 - 3.3.3. Подбор инвентаря и инструмента
 - 3.5. Расчет площади цеха
 - 3.6. Схема цеха с расстановкой оборудования
 - 3.7. Расчет эффективности товарооборота цеха
4. Используемые источники

Методические рекомендации по разработке дипломной работы

Введение. Объем 2-3стр.

Дается краткое описание истоков развития предприятий данного типа или история возникновения продуктов, применяемых для производства специализированных предприятий общественного питания; или современные направления в развитии и управлении предприятий общественного питания. Вводная часть должна быть увязана с выбранной темой.

1. Характеристика деятельности предприятия общественного питания данного типа. Объем 4-5 стр.

В разделе проводится общая характеристика предприятия (например, ресторана). При выполнении этого раздела изучается законодательная база деятельности предприятий: «закон о защите прав потребителей», «Закон о техническом регулировании» и др., а также необходимо использовать нормативные документы (ГОСТы, ОСТы и др), При работе с ГОСТом «Классификация предприятий», выбираются показатели классификации, особенности работы предприятий, формы обслуживания, рекомендации по расположению предприятий.

Характеристика также включает: место расположения предприятия, режим работы предприятия с потребителями, специализацию, концепции, перечень предоставляемых услуг, организацию снабжения, состав помещений, описание интерьера (стиль оформления), рекламу предприятия.

Для выполнения этого раздела необходимо изучить:

- *Нормативно-законодательную документацию;*

- *Учебники, учебные пособия;*

- Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес в России. М.; Консультант, 2020.

- Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.; Деловая литература, 2018.

- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.; изд-во «Феникс», 2017.

- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.; ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2017.

2. Характеристика проектируемого цеха. Объем 2-5стр.

В характеристике цеха указывается: назначение цеха, место расположения в предприятии, связь его с другими цехами, режим работы, квалификацию работников с обоснованием и возможное их количество.

Участки и рабочие места, организуемые в цехе, их оснащение. Рекомендации по расстановке оборудования.

Условия труда в цехе: освещение, вентиляция, величина шума, отделка полов, стен, потолков, используемые материалы, цветовая гамма и др.

3. Технологические расчеты

Раздел выполняется на основании материала учебника Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.; изд-во «Феникс», 2017, где указывается расчетная часть и имеющиеся к ней приложения, а также возможное использование собственных конспектов.

5. Схема цеха

Схема выполняется на листах формата А-4 или ватмане, миллиметровой бумаге. Схема выполняется студентом в выбранном им масштабе. На схеме показывают вход в помещение, окна, раздаточную линию (барную или буфетную стойки). Условные обозначения оборудования указываются в основном учебнике по дисциплине «Организация производства». В схеме предприятия необходимо указать расстановку столов и посадочных мест в торговом или обеденном зале. Ширина окон и стен на схеме равна 5мм, стены имеют штрих.

Условные обозначения оборудования *ПРИЛОЖЕНИЕ 3.*

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Текст должен быть выполнен любым печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А4 (210×297) мм через полтора интервала черным цветом, кегль 14 Times New Roman, величина абзацного отступа 12,5 мм.

Расстояние между заголовком и текстом при выполнении документа машинописным способом должно быть равно 3,4 интервалам. Расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 интервала.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры. Полужирный шрифт и подчеркивание не применяются.

Написание текста должно быть четким, качественным. Описки и графические неточности, обнаруженные в тексте, могут быть исправлены после аккуратной подчистки или закрасиванием белой краской. Наклейки не допускаются.

Перечень и правила допускаемых сокращений слов установлены в ГОСТ 2.316, ГОСТ 7.12.

Если в аттестационной работе принята особая система сокращения слов и наименований, то перечень принятых сокращений должен быть приведен в структурном элементе ВКР ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ, который располагается на следующей странице за структурным элементом СОДЕРЖАНИЕ.

Текст печатается (пишется) с соблюдением полей: левого – 30 мм, правого – 10 мм, нижнего и верхнего – не менее 15 мм.

В тексте допустимы ксерокопии документов.

ИЗЛОЖЕНИЕ ТЕКСТА

Текст должен быть кратким, чётким и не допускать различных толкований. При изложении обязательных требований должны применяться слова «должно», «следует», «необходимо», «требуется», «не допускается», «запрещается», «не следует».

Изложение текста приводится в безличной форме. Например: «...значение коэффициента принято...», или «принимается».

В тексте должны применяться научно-технические термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в научно-технической литературе.

В тексте не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова при наличии равнозначных слов и терминов на русском языке;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, например, м, с, следует писать «1 м, 1 с или метр, секунда», за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц, в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки;
- применять математический знак минус (–) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применять знак «Ø» для обозначения диаметра (следует писать слово «диаметр»). При указании размера или предельного отклонения диаметра на чертежах, помещённых в тексте ВКР, перед размерным числом следует писать знак «Ø»;
- применять без числовых значений математические знаки, например, > (больше), < (меньше), = (равно), ≠ (не равно), а также знаки № (номер), % (процент);
- применять индексы стандартов без регистрирующего номера, например, ГОСТ 2.316;
- сокращение слов и словосочетаний, за исключением оформления библиографической записи, согласно ГОСТ 7.12, допускаемых сокращений слов в конструкторской документации выполняются в соответствии с ГОСТ 2.316.

Сокращения в тексте допускаются только общепринятые:

- в середине предложений – «см.», «т. е.»;
- в конце предложений – «и т. д.», «и др.», «и т. п.»;
- при фамилии или названии учреждения – сокращения ученых степеней и званий, например, д-р техн. наук Иванов К.М.; канд. физ.-мат. наук Петров Ю.С.; чл.-кор. АН РФ; проф. СГГА; акад. Смирнов; доц. Семенов; ст. (мл.) науч. сотр. СГГА;
- при наличии цифрового обозначения – «с.» (страница), «г.» (год), «гг.» (годы), например, с. 5, 2018 г.

Не допускаются сокращения следующих слов и словосочетаний: «так как», «так называемый», «таким образом», «так что», «например».

В тексте следует применять стандартизованные единицы физических величин, их наименование и обозначение, установленные в ГОСТ 8.417.

Интервалы чисел в тексте записывают со словами «от» и «до» (имея в виду «от и до... включительно»), если после чисел указана единица физической величины или числа представляют безразмерные коэффициенты, или через тире, если числа представляют порядковые номера.

Имена следует писать в следующем порядке: фамилия, имя, отчество (или – фамилия, инициалы, при этом не допускается перенос инициалов отдельно от фамилии на следующую строку).

Использование цитат требует соблюдения правил, включающих как общие требования к цитатному материалу, так и указания на те или иные особенности его оформления.

К общим требованиям нужно отнести следующие:

– цитируемый текст должен приводиться в кавычках без малейших изменений. Недопустим пропуск слов, предложений или абзацев без указания на то, что такой пропуск делается (такие пропуски обычно обозначаются отточием). Недопустима замена слов, так как замена всего одного слова даже очень близким ему синонимом может существенно изменить смысл высказывания. Должны сохраняться все особенности авторских написаний, так как изменение таких написаний приводит к искажению смысла высказывания, стиля авторского изложения (исправляются слова, написанные по старой орфографии, а также опечатки);

– цитирование должно быть полным;

– нельзя объединять в одной цитате несколько выдержек, взятых из разных мест цитируемого источника (хотя эти выдержки могут быть и логически связанными, и однородными по материалу). Каждая такая выдержка должна оформляться как отдельная цитата;

– все цитаты должны сопровождаться указаниями на источник. Это позволяет при необходимости проверить правильность цитирования, повышает ответственность автора за точность цитирования. Ссылки оформляются по общим правилам составления библиографических описаний в соответствии с 5.9, например, [3, с. 5], [2, с. 4-6], [2, с. 1, 4, 6].

ВОПРОСЫ НУМЕРАЦИИ

Страницы ВКР следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу страницы.

Титульный лист и задание на ВКР включают в общую нумерацию страниц квалификационной работы, номера страниц на них не проставляются.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, и распечатки с ЭВМ, размещенные в тексте ВКР, включают в общую нумерацию страниц.

Разделы, подразделы, пункты, подпункты основной части работы нумеруют арабскими цифрами.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах работы, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Заголовок раздела печатается прописными буквами посередине листа без точки в конце, без подчеркивания. Не допускается перенос слова на следующую строку, применение римских цифр, математических знаков и греческих букв.

Каждый раздел печатается с нового листа. Ниже заголовка раздела должна быть оставлена одна свободная строка. Если раздел делится на подразделы, то не должно быть текста между ними.

Подразделы нумеруются в пределах раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделённых точкой, например, 1.1, в конце номера подраздела точка не ставится.

Заголовки подразделов следует начинать печатать с абзацного отступа с прописной буквы, вразрядку на 1,1 пункт, не подчеркивая, без точки в конце. Выше и ниже заголовка подраздела должно быть оставлено по одной свободной строке. Если подраздел делится на пункты, то не должно быть текста между ними.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела и пункта, разделённых точкой, в конце номера пункта точка не ставится, например, 1.1.1, 1.1.2, и печатается с абзацного отступа. Пункт может иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, с абзацного отступа. Свободная строка между заголовком пункта и последующим текстом не оставляется. Если пункт делится на подпункты, то не должно быть текста между ними.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделённых точкой, в конце номера подпункта точка не ставится, например, 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т. д. Подпункт может иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, с абзацного отступа. Свободная строка между заголовком подпункта и последующего текста не оставляется.

Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Заголовок подраздела, пункта и подпункта не должен быть последней строкой на странице.

Между заголовками структурных элементов и последующим текстом, наименованием разделов основной части и последующим текстом, должна быть одна свободная строка.

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделённых точками.

Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед началом перечислений ставится двоеточие. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте ВКР на один из элементов перечисления, вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ъ, ы, ь), после которой ставится круглая скобка, например, а) и т. д. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится круглая скобка, а запись производится с абзацного отступа, например,

а) текст (со строчной буквы) _____;

б) _____.

При ссылках на структурные элементы текста ВКР, который имеет нумерацию из цифр, не разделенных точкой, указывается наименование этого элемента полностью, например, «...в соответствии с разделом 5», или «...по пункту 3».

Если номер (обозначение) структурного элемента ВКР состоит из цифр (буквы и цифры), разделенных точкой, то наименование этого структурного элемента не указывают, например, «...по 4.10», «...в соответствии с А.12».

Это требование не распространяется на таблицы, формулы и рисунки, при ссылке на которые всегда упоминают наименование этих структурных элементов, например, «...по формуле (3)», «...в таблице В.2 », «...на рисунке 3».

При ссылке на перечисление указывается его обозначение (и номер пункта), например, «...в соответствии с перечислением б) 4.2.2».

При ссылке на показатели, приведенные в таблице, указывают номер показателя, например, «...в части показателя 1 таблицы 2» и т. п.

Если существует необходимость напомнить о том, что какое-либо положение, его фрагмент, отдельный показатель, его значение, графический материал, его позиция и т. п. приведены в соответствующем структурном элементе ВКР, то ссылка приводится в круглых скобках после сокращения «см.», например, «...правила транспортировки и хранения », «...физико-химические показатели (см. 3.2.1)».

Примечания приводят в том случае, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала. Примечания не должны содержать требований. Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца с разрядкой шрифта на 1,1 пункт и не подчёркивать. Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире, и текст примечания печатается тоже с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. После слова «Примечания» двоеточие не ставится.

Примечание – Текст _____

_____.

Примечания

1 Текст _____

_____.

2 Текст _____

_____.

Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы в соответствии с 3.15.

Примеры могут быть приведены в том случае, если они поясняют какие-либо требования или способствуют более краткому их изложению. Примеры размещают, нумеруют и оформляют так же, как и примечания.

ФОРМУЛЫ И ЕДИНИЦЫ ВЕЛИЧИН

Формулы пишутся отдельной строкой, выравниваются по центру. Выше и ниже каждой формулы должна быть оставлена одна свободная строка.

После формулы помещают перечень всех принятых в формуле символов с расшифровкой их значений и указанием размерности (если в этом есть необходимость). Буквенные обозначения дают в той же последовательности, в которой они приведены в формуле.

Формулы нумеруются сквозной нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами. При этом номер формулы указывают в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Одну формулу обозначают – (1).

Формулы, помещённые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например, формула (В.1).

Допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом чертёжным шрифтом – тип А ГОСТ 2.304, высотой не менее 2,5 мм, чёрным цветом.

В формулах в качестве символов физических величин следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами (ГОСТ 8.417). Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они

не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой и должны соответствовать типу и размеру шрифта, принятому при написании самой формулы. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле.

Первая строка пояснения должна начинаться с абзацного отступа со слова «где» без двоеточия после него. Знаки «←» (тире) располагаются на одной вертикальной линии.

Пример – Определение количества потребителей в каждый час работы предприятия определяется по формуле (1)

$$N_{\text{ф}} = \frac{P \cdot C \cdot \text{ОЧ}}{100} \quad (1)$$

где N – пропускная способность (фактическая);

P – количество посадочных мест в зале ;

C – средний процент загрузки зала;

ОЧ – оборачиваемость 1 места в зале.

Знаки препинания перед формулой и после нее ставятся по смыслу. Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделяют запятой.

Если формула не помещается в строку, то часть ее переносят на другую строку только на математическом знаке основной строки, обязательно повторяя знак во второй строке. При переносе формулы на знаке умножения применяют знак «×». При написании формул не допускаются разрывные линии. В многострочной формуле номер формулы ставится против последней строки.

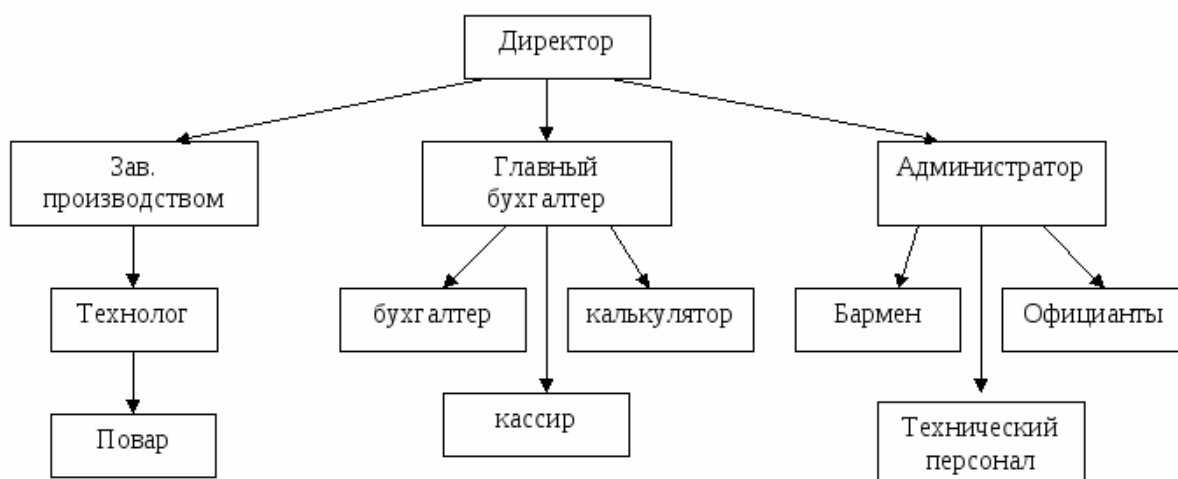
ИЛЛЮСТРАЦИИ

Все иллюстрации в тексте работы (графики, чертежи, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) размещают сразу после первой ссылки на них и обозначают словом «Рисунок».

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1».

Иллюстрации должны иметь наименование и при необходимости – пояснительные данные (подрисуночный текст). Если текст пояснительных данных приводится над номером рисунка, то допускается понижение шрифта (кегель 12). Пояснения, приводимые в тексте, выполняются обычным шрифтом (кегель 14).

После номера рисунка ставится тире, наименование пишется с прописной буквы. Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки.



Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например - Рисунок 1.1.

При ссылках на иллюстрации следует писать «...в соответствии с рисунком 2».

ТАБЛИЦЫ

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицу слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф пунктирными и диагональными линиями не допускается.

Таблица _____ – _____

номер наименование таблицы



Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать её содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, в одну строку с её номером через тире: «Таблица 1 – Наименование», при этом точку после номера таблицы и наименования не ставят.

Каждая таблица должна иметь порядковый номер в пределах всей работы.

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», её номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист заголовок не повторяют.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

При делении таблицы на части допускается её головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Таблица 1 – Сопоставление коэффициентов значимости функций и их стоимости

Ранг функции	Значимость, %	Удельный вес затрат на функцию в общих затратах, %	Коэффициент затрат на функцию
1	2	3	4
4	15	25	0,6
8	10	15	0,6

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
5	5	16	0,31
7	9	24	0,37
Примечание - Текст -----.			

На все таблицы в тексте должна быть ссылка. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием её номера, например, «в таблице 1.....».

Для облегчения ссылок по тексту в таблицах допускается нумерация граф.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами, например «Таблица А.1» (с добавлением перед цифрой обозначения приложения).

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Таблица помещается после первого упоминания о ней в тексте. Допускается размещать таблицу вдоль длинной стороны листа (лёжа), так чтобы её можно было читать с поворотом по часовой стрелке, при этом номер страницы ставится в нижней середине короткой части листа.

Графа № п/п в таблицы не включается.

Допускается применять в таблице размер шрифта меньший, чем в тексте (кегель 12). Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания аппаратуры и приборов, описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ПК и т.д.

Приложение оформляют как продолжение работы на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Степень обязательности приложений при ссылках не указывается. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "ПРИЛОЖЕНИЕ".

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

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова "ПРИЛОЖЕНИЕ" следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается "ПРИЛОЖЕНИЕ А".

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

Все приложения должны быть перечислены в содержании документа (при наличии) с указанием их номеров и заголовков.

1. Дипломная работа должна быть выполнена на листах бумаги стандартного формата А-4, на одной стороне листа. Работа может быть отпечатана на компьютере через один, полтора интервала. Следует соблюдать следующие размеры полей: левое – 20мм, правое – 10мм, верхнее – 15мм, нижнее – 15мм.

2. Все страницы работы нумеруются арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего, без пропусков и повторений. Первой страницей является титульный лист, на котором номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом верхнем углу или посередине верхнего поля страницы. Отступ от края листа должен быть менее 0,5см.

3. В дипломной работе допускаются общепринятые сокращения слов там, где речь идёт об официальной аббревиатуре, например, Российская Федерация (РФ), кг, см, тыс. руб., млн. руб. Знак % пишется только с цифровыми выражениями.

4. Каждый раздел, выделенный в содержании работы, следует начинать с отдельной страницы. Названия всех структурных частей работы, нумерация их страниц в тексте должны соответствовать их перечню в содержания дипломной работы. Основной шрифт текста – Ш-12.

5. Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом 3-4 межстрочных интервала, расстояние между заголовками раздела или подраздела – 2 межстрочных интервала.

6. Оформление формул расчёта показателей предполагает использование преимущественно общепринятых условных обозначений. Формулы в рамки не заключаются. Расшифровки символов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой.

Значение каждого символа записывают с новой строки в той последовательности, в какой они приведены в формуле. Формулы в работе нумеруют. Номер указывают с правой стороны листа перед формулой.

Например: Формула 1.

7. Сырьевая ведомость, требования в кладовую, накладная на отпуск товара, технико - технологическая карта составляются строго по отработанным ранее формам. Калькуляция на блюда выполняется на специальных бланках «Калькуляционная карта» (имеются методические рекомендации по оформлению данных документов).

8. Схемы, графики, диаграммы, и другие иллюстрации располагают сразу после ссылки на них в тексте и нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами, именуя их рисунками. Вслед за номером пишут названия.

Например: рис 1. График выхода на работу работников горячего цеха.

9. Таблицы, содержащие цифровой материал, даются с названием и номером в разделах. Порядковый номер раздела и таблицы указываются в правом углу над названием таблицы. Например: таблица 2.3 – это означает третья таблица во втором разделе.

10. На весь приведённый иллюстративный материал должны быть ссылки в тексте. Оформление титульного листа в соответствии с общими требованиями по оформлению дипломных работ (смотреть в библиотеке).

11. На последней странице дипломной работы (после списка литературы) ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ставится дата его выполнения и подпись студента.

12. Опечатки, описки и другие неточности, обнаруженные в процессе выполнения работы, допускается исправлять путём закрашивания штрихом и нанесением на том же месте исправленного текста машинописным способом или шариковой ручкой рукописным способом. Повреждения листов, помарки и следы неполного удаления прежнего текста не допускаются.

13. При написании текста дипломной работы не допускается применять:

- обороты разговорной речи, произвольные словообразования;
- иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов на русском языке;
- сокращения обозначений единиц физических величин, если оно употребляется без цифр;
- математические знаки без цифр.

5.2 Подготовка к защите и защита дипломной работы

К защите дипломная работа допускается преподавателем после подготовки её письменной рецензии. В рецензии отмечают степень решённости поставленных задач, умение студента пользоваться литературными источниками, возможность использования полученных результатов на практике, уровень исполнения, оценка в трехбалльной системе: «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

Студент предварительно знакомится с содержанием рецензии и готовит доклад и презентацию. В процессе защиты студент должен ответить на замечания, отмеченные в рецензии руководителя, а также на вопросы комиссии. При ответах на вопросы в процессе защиты студент может использовать текст дипломной работы.

При окончательной оценке дипломной работы учитывается её содержание, рецензия, результаты защиты. При положительной оценке работы выставляется оценка «удовлетворительно», «хорошо», «отлично». Оценка регистрируется в экзаменационной ведомости и вносится в зачетную книжку студента.

Примерная структура доклада при защите дипломной работы

1. Представление темы работы.
2. Цель работы и её задачи.
3. Содержание темы работы.
4. Выводы по выбранной теме работы.

Критерии оценки выполнения дипломной работы студентов по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Оценка	Параметры оценивания: знания, умения
«5»	<p>- Выпускная квалификационная работа (ВКР) носит проблемный характер.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ВКР свидетельствует об усвоенных знаниях общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей в полном объеме. 2. Раскрывает характеристику проектируемого цеха в полном объеме, с включением в текст описания санитарных требований, предъявляемых к данному цеху. 3. Представляет технологическую часть расчетами, графиками, таблицами, технико-технологическими картами авторских блюд. 4. Представляет графическую часть в полном объеме (планировка проектируемого производственного цеха или предприятия в целом). 5. ВКР демонстрирует понимание значимости специальности для развития предприятия, региона, умения решать проблемы, планировать и организовывать собственную деятельность в соответствии с требованиями безопасности и охраны труда, умения анализировать профессиональную ситуацию, умения вести поиск информации, умения ориентироваться в условиях новых технологий, осуществлять деятельность по введению новых технологий. 6. Оформляет технологическую документацию и список источников информации в соответствии

	с установленными требованиями (имеется в полном объеме в приложении).
«4»	<p>- Выпускная квалификационная работа носит проблемный характер.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ВКР свидетельствует об усвоенных знаниях общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей в полном объеме. 2. Раскрывает характеристику проектируемого цеха с включением в текст описания санитарных требований на достаточном теоретическом уровне, предъявляемых к данному разделу. 3. Представляет технологическую часть расчетами, графиками, таблицами. В раздел также включаются технико-технологические карты авторских блюд; графическая часть (планировка проектируемого производственного цеха или предприятия в целом); 4. ВКР демонстрирует понимание значимости специальности для развития предприятия, региона, умения решать проблемы, планировать и организовывать собственную деятельность, умения анализировать профессиональную ситуацию, умения вести поиск информации, умения ориентироваться в условиях новых технологий, осуществлять деятельность по модернизации оборудования, технологий. 5. Оформляет технологическую документацию и список источников информации в соответствии с установленными требованиями (имеется в достаточном количестве в приложении)
«3»	<p>- Выпускная квалификационная работа носит проблемный характер.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ВКР свидетельствует о поверхностных знаниях общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей. 2. Проводит поверхностный анализ практического опыта на производстве по проблеме, определенной темой работы, раскрывает характеристику проектируемого цеха с включением в текст описания санитарных требований, предъявляемых к данному цеху не полном объеме. 3. Представляет технологическую часть расчетами, графиками, таблицами. В раздел также включаются технико-технологические карты авторских блюд; графическая часть (планировка проектируемого производственного цеха или предприятия в целом). 4. ВКР демонстрирует понимание значимости специальности для развития предприятия, региона, умения решать проблемы, планировать и организовывать собственную деятельность, умения анализировать профессиональную ситуацию, умения вести поиск информации, умения ориентироваться в условиях новых технологий, на среднем уровне. 5. Оформляет дипломную работу, технологическую документацию, список источников информации с замечаниями (имеющиеся приложения предоставлены в недостаточном

	количестве).
«2»	<p>Выпускная квалификационная работа носит проблемный характер.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ВКР свидетельствует об усвоенных знаниях не в полном объеме. 2. Проводит анализ практического опыта на производстве по проблеме, определенной темой работы на низком уровне. 3. Предлагает технологическую часть с расчетами, графиками, таблицами (планировка проектируемого производственного цеха или предприятия в целом) с замечаниями. 4. ВКР не демонстрирует понимание значимости специальности для развития предприятия, региона, умения решать проблемы, планировать и организовывать собственную деятельность, умения анализировать профессиональную ситуацию, умения вести поиск информации, умения ориентироваться в условиях новых технологий. 5. Оформляет дипломную работу, технологическую документацию и список источников информации с замечаниями.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Режевской политехникум»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу – дипломная работа

студента специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

группы № _____ форма обучения _____

(фамилия, имя, отчество)

на тему: _____

(наименование темы)

ДР включает:

- Пояснительную записку на _____ листах;
- Графические материалы на _____ листах формата _____;
- Комплект документов _____
на _____ листах.
- Приложения (схемы, таблицы и т.п.) на _____ листах.

Дипломная работа выполнен (а) _____

(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: _____

(Оценивается качество выполнения составных частей работы; обоснованность принятых решений; степень использования при разработке достижений науки, техники, производства, экономики; оригинальность предложений; теоретическая и практическая значимость работы; соблюдение стандартов, качество оформления.)

Пояснительная записка

Графические материалы

Комплект документов

Комплект документов (другой документации).....

Достоинством (вами) ДР является (ются):

1.....

К недостаткам ДР можно отнести:

1.....

В целом ДР заслуживает оценку _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Рецензент выпускной квалификационной работы:

(квалификация, специальность)

_____ «__» _____ 201__г.

(подпись) (ФИО)

Рецензия должна обязательно включать:

- Соответствие выполненной работы заданию;
- Характеристику выполнения каждого раздела, использование последних достижений науки и техники, опыт новаторов производства и экономическое обоснование принятых в работе решений;
- Оценку качества выполнения графической части работы;
- Отзыв о дипломной работе в целом, о возможности внедрения работы в практику

к программе ГИА

Директору ГАПОУ СО

«Режевской политехникум»

С.А. Дрягилевой

студента __ курса _____ формы

обучения специальности 19.02.10. Технология
продукции

общественного питания

группы № _____

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

О закреплении темы

выпускной квалификационной работы

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2020-2021 учебного

года прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, утвержденную приказом директора ГАПОУ СО «Режевской политехникум» № ____ от «__» _____ 201__ г.:

Тема № _____

(наименование темы)

(подпись студента) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

Приложение № 5

к программе ГИА

Директору ГАПОУ СО

«Режевской политехникум»

С.А. Дрягилевой

студента __ курса _____ формы

обучения специальности 19.02.10.

Технология продукции

общественного питания

группы № _____

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

О согласовании темы

выпускной квалификационной работы

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2020 - 2021 учебного

года прошу согласовать и закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, согласованную с

наименование организации – работодателя)

Наименование темы:

СОГЛАСОВАНО:

(наименование должности) (подпись) (расшифровка)

«__» _____ 201__ г

МП

«__» _____ 20__ г

(подпись студента) (расшифровка)

Форма титульного листа ВКР

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»

Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему _____
(тема ДР)

Выполнил студент группы № _____
(подпись) (ФИО)

Руководитель работы _____
(подпись) (ФИО)

Консультант _____
(подпись) (ФИО)

Рецензент: _____
(подпись) (ФИО)

Допущен к защите « ____ » _____ . 20 _____ г.

Зам. директора _____

Приложение № 7

к программе ГИА

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

« ____ » _____ 20 ____ г.

Задание на дипломную работу

Студенту 4 курса группы ТП 4 ,

ППССЗ Технология продукции общественного питания:

_____ фамилия, имя, отчество

Тема выпускной квалификационной работы: « _____ ».

Законченная ВКР должна состоять из: письменной и графической частей, чертежей, схем, технологических расчетов, технологической документации.

Графическая часть дипломной работы выполняется в зависимости технологических расчетов по выбранной теме. По формату, условным обозначениям, цифрам, масштабам чертежи должны соответствовать требованиям ГОСТов.

Теоретическая часть должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа. Все разделы следует излагать по возможности кратко, чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 30 - 50 страниц, шрифт 14 (без приложений).

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.

- характеристика проектируемого предприятия
- характеристика проектируемого цеха
- технологическая часть
- графическая часть

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ.

ПРИЛОЖЕНИЯ.

Примерный баланс времени при выполнении выпускником ВКР (указать распределение времени по этапам выполнения в днях):

Введение	до 8 мая
Основная часть	до 25 мая
Заключение	до 1 июня

Наименование предприятия, на котором проходит преддипломную практику _____

Фамилия и должность руководителя ВКР

Консультанты по разделам:

наименование раздела, инициалы, фамилия

наименование раздела, инициалы, фамилия

наименование раздела, инициалы, фамилия

наименование раздела, инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____

инициалы, фамилия

Рецензент _____

инициалы, фамилия

Дата выдачи ВКР « _____ » _____ 20_ г.

Срок окончания ВКР « _____ » _____ 20_ г.