

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Режевской политехникум»
С.А. Дрягилева
«____» _____ 2024г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации

по программе подготовки специалистов среднего звена
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Согласовано:

Рассмотрено и одобрено на заседании Методического совета

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Рассмотрено и одобрено на заседании Цикловой комиссии

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Реж
2024

Разработана:

в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

рабочей группой в составе:

Никитюк Зинаида Александровна, зам. директора по УПР

Рякова Любовь Васильевна, преподаватель _____

Хамидуллина Равида Анваровна, преподаватель _____

СОДЕРЖАНИЕ

	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	Стр. 4
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТЕСТАЦИИ	6
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТЕСТАЦИИ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТЕСТАЦИИ	17
	ПРИЛОЖЕНИЯ:	
	№ 1. ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВКР	20
	№2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	21
	№3. РЕЦЕНЗИЯ	23
	№4. ЗАЯВЛЕНИЕ СТУДЕНТА О ЗАКРЕПЛЕНИИ ТЕМЫ ВКР	24
	№5. ЗАЯВЛЕНИЕ СТУДЕНТА О СОГЛАСОВАНИИ ТЕМЫ ВКР	25
	№6. ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ ВКР	26
	№7. ЛИСТ ЗАДАНИЯ НА ВКР	27
	№8. ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	29
	№9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	30
	№ 10 приложения для Демонстрационного экзамена	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- 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»;

- 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 ППССЗ 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

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 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, 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 ППССЗ 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

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.

1. 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 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

ВПД 1	-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ВПД 2	-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий, видов и форм обслуживания;
ВПД 3	-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ВПД 4	-организация и ведение процессов приготовления, оформления и

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 6	-Организация и контроль управления текущей деятельностью подчиненного персонала
ВПД 7	-Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции
ВПД 8	-Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели
Специалист поварского и кондитерского дела должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:	
Общие компетенции выпускника	ОК 1. Выбирать способы реализации задач профессиональной деятельности, применяемой к различным контекстам
	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ, интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 3. Планирование и реализация собственного профессионального и личностного роста
	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 5. Осуществлять устные и письменные коммуникации на государственном языке с учетом социального и культурного контекста
	ОК 6. Проявлять гражданскую и патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общепринятых ценностей
	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережения, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях
	ОК 8. Использовать средства ФК для сохранности и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки
	ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОК 11. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и годовому календарному графику учебного процесса на 2024-2025 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 2025г.
2.	Выполнение дипломной работы	2 недели	май 2025г.
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 2024	Зам. директора по УР, руководители ВКР, работодатели
2.	Разработка программы итоговой аттестации выпускников	октябрь 2024	Зам. директора по УПР
3	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ДР, рецензента(ов), состава ГЭК	ноябрь 2024	Зам. директора по УР
4	Подготовка кандидатов в члены ГЭК	ноябрь 2024	Зам. директора по УР
5	Формирование состава ГЭК	декабрь 2024	Зам. директора по УР
6	Ознакомление выпускников с программой итоговой аттестации	декабрь 2024	Зам. директора по УР
7	Проведение собрания в группе, родительского собрания «О программе ГИА выпускников 2025 г.»	декабрь 2024	Зам. директора по УР
8	Проведение собрания в группах «Об организации	декабрь 2024	Зам. директора по

	ГИА-25г. выпускников»		УР, куратор
9	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: - 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	январь 2025	Зам. директора по УР, руководители ДР, работодатели
10	Составление графика проведения консультаций по выполнению ДР у руководителей ДР.	февраль 2025	Руководители ДР, зам. директора по УР
11	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников»	март – июнь 2025	Ответственные за размещение информации на сайте техникума
12	Организация консультаций по выполнению дипломных работ. Организация лекций – консультаций «В помощь дипломнику»	март – июнь 2025 по графику	руководители ДР, преподаватели
13	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	май – июнь 2025	Зам. директора по УР
14	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ДР, рецензирования и защиты. Проведение организационного собрания в группе «О прохождении этапов экспертизы».	март 2025	Зам. директора по УР
15	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения дипломных работ: - отзыв руководителя и консультантов - рецензирование	июнь 2025 по графику	Зам. директора по УР
16	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	июнь 2025	Зам. директора по УР
17	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, составе экспертов, сроках проведения этапов ГИА)	июнь 2025	Зам. директора по УР
18	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных работ на заседаниях ГЭК»	июнь 2025	Зам. директора по УР
19	Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	июнь 2025 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, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

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 2025г.
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ДР	с марта 2025г.
Оформление	Оформление всех составных частей ДР в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями	апрель-май 2025

*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 2025г.
	Консультант по отдельным вопросам, частям	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ДР в соответствии с заданием в ходе консультаций	с 1 апреля 2025г.
	Руководитель ДР	Предварительная проверка ДР студента на соблюдение требований	с 1 апреля 2025г.
	Зам. директора по УР, председатель МО	Регулярная проверка хода и результатов выполнения студентами ДР	с 1 июня 2025г.
	Руководитель ДР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ДР студента с оценкой качества его выполнения.	с 01 по 05 июня 2025 г.
	Зам. директора по УР	Окончательная проверка всех материалов завершенной и подписанной руководителем и консультантом работы студента на соблюдение требований. Утверждение всех материалов подписью в соответствующих графах ДР.	с 01 по 05 июня 2025 г.
Итоговый	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ДР студента. Беседа со студентом по	до 10 июня 2025 г.

		выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ДР студента в 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 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, определяется тематика дипломных работ, позволяющая наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных вопросов.

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.
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции с использованием современных технологий и/или оборудования в ресторане высшего класса на 20 мест	ВПД.02

2	Организация технологического процесса в горячем цехе с использованием современных технологий и\или оборудования в столовой закрытого типа на 32 места.	ВПД.02
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих закусок с использованием современных технологий и\или оборудования в ресторане 1 класса на 24 места	ВПД.03
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий с использованием современных технологий и \или оборудования в кофейне на 28 мест	ВПД.05
5	Организация технологического процесса в горячем цехе с использованием современных технологий и \или оборудования в общедоступной столовой на 42 места	ВПД.02
6	Организация технологического процесса приготовления в холодном цехе и приготовление сложных холодных и горячих закусок с использованием современных технологий и \или оборудования в ресторане 1 класса на 40 мест	ВПД.03
7	Организация технологического процесса в холодном цехе с использованием современных технологий и \или оборудования в ресторане национальной кухни на 16 мест	ВПД.03
8	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок с использованием современных технологий и \или оборудования в ресторане национальной кухни на 20 мест	ВПД.03
9	Организация технологического процесса в горячем цехе с использованием современных технологий и \или оборудования кафе на 36 мест	ВПД.02
10	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд с использованием современных технологий и\ или оборудования в ресторане 1 класса с европейской кухней на 40 мест	ВПД.02
11	Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса с использованием современных технологий и\ или оборудования в общедоступной столовой на 40 мест.	ВПД.01
12	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием современных технологий и или оборудования в кафе – кондитерской на 24 места.	ВПД.05
13	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных изделий, с использованием современных технологий и\ или оборудования в кофейне на 24 места	ВПД.05
14	Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста с использованием современных технологий и\ или оборудования в кафе булочной на 26 мест	ВПД.05
15	Организация технологического процесса с использованием современных	ВПД.03

	технологий и \ или оборудования в холодном цехе закусочной на 36 мест.	
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной кондитерской продукции с использованием современных технологий и \ или оборудования в кафе - кондитерской на 40 мест	ВПД.05
17	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в горячем цехе в кафе национальной кухни на 50 мест .	ВПД.02
18	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий с использованием современных технологий и \ или оборудования в ресторане 1 класса на 40 мест	ВПД. 05
19	Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и рыбы с использованием современных технологий и\ или оборудования в общедоступной столовой на 42 мест.	ВПД.01
20	Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из теста с использованием современных технологий и \или оборудования в кафетерии на 30 мест	ВПД.05

Темы ДР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессиональных модулей ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.06 Управление и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2.5.2. 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:

- Отзыв (Приложение 1)
- Рецензия (Приложение 3)
- Титульный лист (Приложение 6)
- Лист-задание (Приложение 7)
- Содержание дипломной работы
- **Введение**, в котором раскрываются современные направления в общественном питании, исторические факты, связанные с общественным питанием; актуальность выбранной темы; формулируются актуальность темы, цель и задачи работы;

• Основная часть:

- в **первом разделе** содержится исследовательская работа по общим вопросам организации работы предприятия (характеристика проектируемого предприятия); характеристика проектируемого цеха, организации и технологического процесса приготовления блюд;

- **вторым разделом** является технологическая часть, которая представлена формулами, расчетами, графиками, таблицами. В раздел также включаются технико-технологические карты авторских блюд и необходимая документация для разработки

авторских блюд (акты контрольной проработки блюд с фотографиями) калькуляционные карты стоимости авторских блюд;

- **третьим разделом** является графическая часть (планировка проектируемого предприятия с полным производственным циклом и производственного цеха (спецификация технического оснащения технологическим оборудованием, оснащение немеханическим оборудованием, инструментами, посудой);

- **Заключение**, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;

- **Список использованных печатных и электронных источников;**

- **Приложения:** графики, диаграммы, таблицы, статистические данные, фотографии, технические документы.

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 технологической (расчетной) частью определяются объект и предмет ДР, круг рассматриваемых производственных задач. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы реализации задач профессиональной деятельности, применяемой к различным контекстам
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ, интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3. Планирование и реализация собственного профессионального и личностного роста
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5. Осуществлять устные и письменные коммуникации на государственном языке с учетом социального и культурного контекста
ОК 6. Проявлять гражданскую и патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общепринятых ценностей
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережения, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях
ОК 8. Использовать средства ФК для сохранности и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

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).

2.5.3. 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 14 по 28 июня 2025 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 (презентация)

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 «Специалист Поварского и Кондитерского Дела» по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и степени диплома торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

В связи с эпидемиологической ситуацией в мире и в стране допускается дистанционная защита по средствам компьютерных технологий.

2.6. Содержание фондов оценочных средств, критерии оценивания

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации (далее ФОС для ГИА) разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседании цикловых комиссий и согласовываются с представителями работодателя. Комплект оценочных средств включает в себя следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- задания для выполнения выпускной квалификационной работы;
- оценочный лист ГИА по оценке уровня образованности выпускника при защите выпускной квалификационной работы выпускников;
- протокол ГИА.

Итоговая оценка по результатам защиты ВКР определяется исходя из количества набранных баллов согласно оценочному листу:

20-22 баллов - «5» - «отлично»,

17-19 баллов - «4» - «хорошо»,

16-14 баллов - «3» - «удовлетворительно»,

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

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

В случае, если выпускник не согласен с процедурой проведения ГИА или результатом аттестации, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию

письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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, № (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 «РПТ» 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Требование к квалификации членов государственных экзаменационных комиссий ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 ГАПОУ СО «РПТ» 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Приложение № 1
к программе ГИА

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

ОТЗЫВ

на дипломную работу
студента специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

группы № ПКД-4 форма обучения - очная

(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)
« _____ » _____ 2025 г.
(подпись) (ФИО)

Приложение №2
к программе ГИА

**Критерии оценки выполнения дипломной работы студентов специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Оценка	Параметры оценивания: знания, умения
«5»	- Выпускная квалификационная работа (ВКР) носит проблемный характер. 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»	- Выпускная квалификационная работа носит проблемный характер. 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»	- Выпускная квалификационная работа носит проблемный характер. 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»	Выпускная квалификационная работа носит проблемный характер. 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 дипломную работу
студента специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

группы № ПКД-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.

Приложение №4
к программе ГИА

Директору ГАПОУ СО
«Режевской политехникум»
С.А. Дрягилевой
студента 4 курса очной формы
обучения специальности 43.02.15
Поварское и Кондитерское Дело, группы
ПКД-4

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

*О закреплении темы
дипломной работы*

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2024-2025 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 № 5
к программе ГИА

Директору ГАПОУ СО
«Режевской политехникум»
С.А. Дрягилевой
студента 4 курса очной формы
обучения специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

группы № ПКД-4

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

О согласовании темы
дипломной работы

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2024-2025 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

Форма титульного листа ДР

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»

Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему _____
(тема ДР)

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

Руководитель работы _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Консультант _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Нормоконтролер _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Рецензент: _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Допущен к защите « _____ » _____ 20____ г.

Зам. директора по УР _____ / _____
(подпись) (ФИО)

«Утверждаю»
Зам. директора по УПР

«___» _____ 20__ г.

Задание на дипломную работу

Студенту 4 курса группы ПКД-4, ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 черте и 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:

1) исследовательская работа по общим вопросам организации работы предприятия (характеристика проектируемого предприятия); характеристика проектируемого цеха, организации процесса и технологии приготовления блюд;

2) технологическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами. В раздел также включаются технико-технологические карты авторских блюд; акты контрольной проработки с фотографиями блюд и калькуляционные карты

3) графическая часть (планировка проектируемого предприятия, производственного цеха (спецификация технического оснащения технологическим оборудованием, оснащение немеханическим оборудованием, инструментами, посудой);

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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 « _____ » _____ 2025 г.

Срок окончания ВКР « _____ » _____ 2025 г.

Форма сводной ведомости оценки сформированности общих и профессиональных 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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сводная ведомость оценки сформированности компетенции, экспертизы качества выполнения защиты
выпускников 2025 года, группа №ПКД-4, форма обучения очная

№	ФИО выпускника	Показатели оценки защиты ВКР				Общие компетенции							Профессиональные компетенции		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, соответствие 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)	Владеет знаниями о принципах и видах планирования работы бригады (команды) (ПК 6.1)	Демонстрирует знание форм учетно- отчетных документов и порядок их заполнения (ПК 6.5)		
		0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-26	
1.																
2.																

3.																
4.																

Председатель ГАК _____
(подпись) (ФИО)

Члены ГАК _____
(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

Секретарь ГАК _____
(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:

23-26 баллов-«5»-«отлично»,

19-22 баллов- «4»-«хорошо»,

16-18 баллов-«3»-«удовлетворительно»,

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

Процент результативности	Балл (отметка)	оценка
90%-100%	23-26 баллов	5 отлично
75%-89%	19-22-балла	4 хорошо
65%-74%	18-16 баллов	3 удовлетворительно
Менее 65%	Менее 15 баллов	2 неудовлетворительно

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Методические рекомендации

по разработке дипломной работы

для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Реж, 2024г.

Составлена в соответствии с
Федеральным Государственным
Стандартом по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УПР
_____ 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

Приложение

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

. 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 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 структуре дипломная работа практического характера (расчетного) состоит:

- из **введения**, в котором раскрываются современные направления в общественном питании, в нашем регионе и перспективы его развития, исторические факты, связанные с общественным питанием ;предложения по совершенствованию массового питания в городе, актуальность выбранной темы; формулируются цель и задачи работы;
- в **первом разделе** содержится исследовательская работа по общим вопросам организации работы предприятия (характеристика проектируемого предприятия) и характеристика проектируемого цеха, организации технологического процесса и технологии приготовления блюд;

- **вторым разделом** является технологическая часть, которая представлена расчетами производственной программы проектируемого цеха, графиками, таблицами, технологической документацией, расчетами по организации работы цеха, количества рабочей силы.
- **третьим разделом** является оснащение цеха необходимым оборудованием, его спецификация, размещение по технологическому процессу, необходимым инвентарем, посудой. графическая часть (планировка проектируемого предприятия с полным производственным циклом производственного цеха);
- заключения
- списка используемых источников;
- приложения.

4.3. Рекомендуемые темы дипломной работы и их структура

Тематика дипломных работ:

Содержание дипломной работы:

Введение

Раздел 1 Общая организационная характеристика предприятия и исследуемого структурного подразделения

1.1 Характеристика проектируемого предприятия

1.2 Характеристика проектируемого цеха

1.3 Организация процесса и технология приготовления блюд

Раздел 2 Разработка производственной программы исследуемого структурного подразделения

2.1. Составление таблицы и графика загрузки зала, определение пропускной способности предприятия

2.2 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

2.3. Разработка ассортиментного минимума (перечня) продукции

2.4. Составление плана-меню и меню на день работы предприятия

2.5. Расчет потребного количества сырья (брутто и нетто), составление сырьевой ведомости для данного цеха

2.6. Оформление требования - накладной в кладовую, накладной на отпуск товара, на основании сырьевой ведомости.

2.7. Разработка технологической документации на 3 авторских блюда или изделия цеха или для банкета: Акты контрольной проработки, технико-технологические карты, калькуляционные карты.

2.8. Товароведческая характеристика используемых видов сырья для приготовления авторских блюд

2.9. Калькуляция на разработанные авторские блюда

2.10. Расчет рабочей силы для цеха (производства)

2.11. Разработка графика выхода на работу

Раздел 3 Расчет и подбор основного технологического и вспомогательного оборудования

3.1. Составление спецификации основного технологического и немеханического оборудования

3.2 Расчет полезной и общей площади цеха

3.3 Подбор кухонного инвентаря, посуды и инструментов для цеха

3.4. Составление плана предприятия и цеха с размещением оборудования (графическая часть)

4. Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов, перспективы развития и практическое применение на производстве.

5. Список источников информации

Приложения

Методические рекомендации по разработке дипломной работы

Введение. Объем 2-3стр.

Во введении кратко излагаются современное состояние массового питания в России и нашем регионе и перспективы его развития конкретного типа предприятия, предложения по совершенствованию массового питания в городе. Дается краткое описание истоков развития предприятий данного типа. Актуальность выбранной темы, тема, цели и задачи работы.

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

В разделе проводится общая характеристика предприятия (например, ресторана, кафе, закусочной). 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, организационно-правовая форма, тип предприятия, рынок потенциальных клиентов и выбор основной целевой группы, режим работы предприятия с потребителями, специализацию, концепции, перечень предоставляемых услуг, предлагаемые формы обслуживания и расчета 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, 2020.

- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.; изд-во «Феникс», 2021.

- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.; ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2021.

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 в соответствии с технологическим процессом.

Условия труда в цехе: освещение, вентиляция, величина шума, отделка полов, стен, потолков, используемые материалы, цветовая гамма и др., соответствия санитарным нормам и правилам и СанПиН для общественного питания

2. Разработка производственной программы

Составление таблицы и графика загрузки зала, прогноз ежедневного количества потребителей, данный расчет необходим для выполнения всех последующих расчетов по расчетным формулам.

Для того, чтобы определить количество питающих за день необходимо составить таблицу пропускной способности, рассчитать количество потребителей за каждый час.

После расчета количества потребителей за каждый час и за весь рабочий день, данные расчетов свести в одну таблицу, с расчетом коэффициента пересчета блюд.

Далее рассчитывается количество блюд данного цеха и предприятия в соответствии с коэффициентом потребления, затем производится расчет блюд по группам в соответствии с коэффициентами потребления отдельных блюд.

На основе ассортиментного минимума и посчитанного количества блюд по группам составляется план-меню и меню на день работы предприятия в форме таблиц и данные расчетов сводятся в таблицу сырьевой ведомости, накладных по форме ОП-3 и ОП-4

Расчет производится на основании нормативно-технической документации (брутто и нетто)

3. Схема предприятия и производственного 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, все производственные цеха, складские помещения, торговый зал, вестибюль и др. окна, раздаточную линию (барную или буфетную стойки если есть). Условные обозначения оборудования основного и вспомогательного 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 абзачного 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 чётким, качественным. Описки и графические неточности, обнаруженные в тексте, могут быть исправлены после аккуратной подчистки или закрашиванием 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 последующим текстом 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, разделенных 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, ь, 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)

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

100

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.

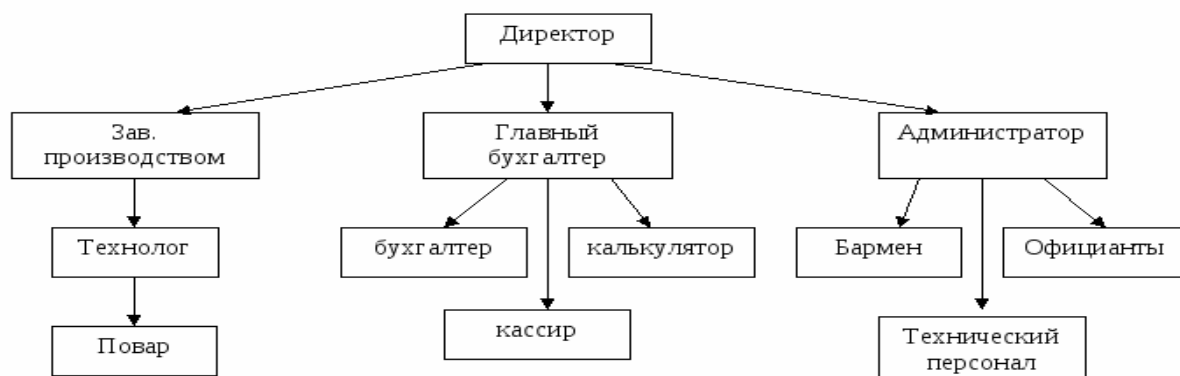


Рисунок 1 – Схема управления организацией

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

Головка {					} Заголовки граф
					} Подзаголовки граф
					} Строки (горизонтальные ряды)
Боковик (графа для заголовков строк)		Графы (колонки)			

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: рисунок 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, опiski 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.
- 5.3 приложения к образцу заданий (Демонстрационный экзамен)

Калькуляционная карта на блюдо

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

		Код
	Форма по ОКУД	0330501
	по ОКПО	-
Организация		-
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП	-
		-
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	-
	Вид операции	-

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ От _____		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1		-			
2		-			
3		-			
4		-			
5		-			
6		-			
7		-			
8		-			
9		-			
10		-			
11		-			
12		-			
13		-			
14		-			
15		-			
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд					
Наценка _____ %, руб. коп.					

Цена продажи блюда, руб. коп.		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		
Заведующий производством	подпись	
Калькуляцию составил		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		

Цены на сырье

1.	Грибы шампиньоны свежие	180-00
2.	Капуста свежая	100-00
3.	Капуста квашеная	200-00
4.	Фасоль белая консервированная	130-00
5.	Масло сливочное	850-00
6.	Молоко	100-00
7.	Сыр	1200-00
8.	Яйцо куриное	10-50
9.	Масло растительное	120-00
10.	Масло оливковое	850-00
11.	Соль	40-00
12.	Перец черный молотый	500-00
13.	Тмин	400-00
14.	Базилик сушеный	700-00
15.	Горчица столовая	60-00
16.	Мед	450-00
17.	Сок лимона	150-00
18.	Портвейн	700-00

Таблица калорийности продуктов

Таблица калорийности (энергетической ценности) и содержания белков, жиров и углеводов в 100 граммах съедобной части основных продуктов питания. Калорийность пищевых продуктов учитывается в диетах и программах похудения для составления оптимального рациона питания. **Категории продуктов:**

- [Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые](#)
- [Молочные продукты](#)
- [Мясные продукты, птица](#)
- [Колбасные изделия, мясные консервы](#)
- [Рыба и морепродукты](#)
- [Яйцепродукты](#)
- [Масла, жиры и жировые продукты](#)
- [Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы](#)
- [Фрукты, ягоды, бахчевые](#)
- [Орехи, семена, сухофрукты](#)
- [Сахар, сладкое и кондитерские изделия](#)
- [Соки, напитки безалкогольные](#)
- [Напитки алкогольные](#)

Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	7,5-7,6	0,8-2,9	49,2-51,4	235-262
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	7,6	0,9	49,7	226
Хлеб из ржано-пшеничной муки	6,8	1,2	46,4	215
Хлеб ржаной	4,7	0,7	49,8	214
Хлеб "Бородинский"	6,9	1,3	40,9	208
Хлеб зерновой (мука пшеничная в/с, зерно дробленое)	8,6	1,4	45,1	228
Хлеб цельнозерновой из смеси злаков	13,3	4,2	43,3	265

Хлебцы Dr.Körner "Семь злаков"	10	2	57	290
Хлебцы Dr.Körner "Бородинские"	11	3	52	280
Хлебцы Dr.Körner "Гречневые" с витаминами	11,6	3	52,4	283
Хлебцы Dr.Körner "Рисовые" с витаминами	6	1	69	310
Сдоба	7,4-8	2,2-16,8	52,9-74,4	269-450
Сухари из пшеничной муки	11,2	1,4	72,4	331
Мука пшеничная из твердых сортов в/с	10,8	1,3	69,9	334
Мука пшеничная в/с	10,3	1,1	70,6	334
Мука пшеничная 1 сорта	10,6	1,3	69	330
Мука пшеничная 2 сорта	11,6	1,8	64,8	322
Мука пшеничная обойная	11,5	2,2	61,5	312
Мука ржаная сеяная	6,9	1,4	66,3	305
Мука ржаная обдирная	8,9	1,7	61,8	298
Мука ржаная обойная	10,7	1,9	58,5	294
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с	11	1,3	70,5	338
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, вареные	3,6	0,4	20	98
Макаронные изделия в/с	10,4	1,1	69,7	337
Макаронные изделия в/с, вареные	3,5	0,4	23,2	112
Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308
Гречка <i>вареная</i>	4,1	1	18,5	100
Гречневый продел	9,5	2,3	60,4	300
Гречка зеленая ("Мистраль")	13,4	3	68	328
Рис белый шлифованный	7	1	74	333
Рис белый шлифованный <i>вареный</i>	2,3	0,2	28,7	130
Рис длиннозерный нешлифованный	7,5	2	73	340
Рис нешлифованный <i>вареный</i>	2,5	0,9	23	112

Рис красный нешлифованный	7,5	3	68	330
Рис дикий черный (цицания водная)	14,7	1,1	68,7	357
Рис дикий черный <i>вареный</i>	4	0,3	19,5	101
Пшено	11,5	3,3	66,5	342
Пшено <i>вареное</i>	3,5	1,1	23,6	119
Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342
Овсяные хлопья	12,3	6,2	61,8	352
Каша из овсяных хлопьев на воде	3	1,7	15	88
Каша из овсяных хлопьев на молоке	3,2	4,1	14,2	102
Толокно овсяное	12,5	6	64,9	363
Перловая крупа	9,3	1,1	66,9	315
Перловая крупа <i>вареная</i>	3,1	0,4	22,2	109
Ячневая крупа	10	1,3	65,4	313
Ячневая крупа <i>вареная</i>	2,3	0,3	15,7	76
Крупа пшеничная "Полтавская"	11,5	1,3	67,9	329
Крупа пшеничная "Полтавская" <i>вареная</i>	2,5-2,9	0,3	14,5-15,5	71-79
Кукуруза, зерно продовольственное	10,3	4,9	60	325
Кукурузная крупа	8,3	1,2	71	328
Манная крупа	10,3	1	70,6	333
Манная каша на воде	2,5	0,2	16,8	80
Манная каша на молоке	3	3,2	15,3	98
Горох зерно	20,5	2	49,5	298
Горох целый шлифованный	22	2	57	330
Горох колотый	23	1,6	48,1	299
Горох <i>вареный</i>	8,3	0,4	21	118
Горошек зеленый свежий	5	0,2	8,3	55
Маш	23,9	1,2	62,6	347

Маш <i>вареный</i>	7	0,4	19,2	105
Нут	20,5	4,3	63	360
Нут <i>вареный</i>	8,9	2,6	27,4	164
Соя зерно	36,7	17,8	17,3	364
Соевые бобы	36,4	19,9	30,1	446
Соевые бобы <i>вареные</i>	16,6	8,9	9,9	173
Фасоль обыкновенная красная, все виды	23,5	0,8	60	333
Фасоль красная <i>вареная</i>	8,7	0,5	22,8	127
Фасоль стручковая	2,5	0,3	3	23
Фасоль белая консервированная	6,7	0	6,3	119
Чечевица	24,6	1,1	63,4	352
Чечевица <i>вареная</i>	9	0,4	20,1	116
Чечевица красная	21,6	1,1	48	314
Чечевица красная колотая персидская ("Мистраль")	24,7	1,2	62,5	328
Амарант крупа	13,6	7	58,6	371
Амарант <i>вареный</i>	3,8	1,6	16,6	102
Киноа крупа	14,1	6,1	57,2	368
Киноа <i>вареная</i>	4,4	1,9	18,5	120

Молочные продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Молоко коровье нежирное	3	0,05	4,9	32
Молоко 1,5% жирности	3	1,5	4,8	45
Молоко 2,5%	2,9	2,5	4,8	54
Молоко 3,2%	2,9	3,2	4,7	60
Сливки 10%	2,7	10	4,4	119
Сливки 20%	2,5	20	4	205

Творог нежирный	22	0,6	3,3	110
Творог 5%	21	5	3	145
Творог 9%	18	9	3	169
Творог 18%	15	18	2,8	236
Сметана 10%	2,7	10	3,9	119
Сметана 20%	2,5	20	3,4	206
Сметана 30%	2,3	30	3,1	293
Кефир нежирный	3	0,05	4	31
Кефир 1%	3	1	4	40
Кефир 2,5%	2,9	2,5	4	53
Кефир 3,2%	2,9	3,2	4	59
Брынза из коровьего молока	22,1	19,2	0,4	262
Сыр "Адыгейский"	19,8	19,8	1,5	264
Сыр "Гауда"	25	27	2	356
Сыр "Голландский" брусковый	26	26,8	-	352
Сыр "Голландский" круглый	23,7	30,4	-	375
Сыр "Ламбер"	23,7	30,5	-	377
Сыр "Ламбер" сливочный	23,7	32,5	-	395
Сыр "Маасдам"	23,5	26	-	350
Сыр моцарелла из цельного молока	22,2	22,3	2,2	300
Сыр "Пармезан"	37,8	27,3	3,4	415
Сыр "Российский"	23,2	29,5	-	364
Сыр рикотта из цельного молока	11,3	13	3	174
Сулугуни	20,5	22	0,4	286
Сыр "Тильзитер"	24,4	26	1,9	340
Сыр "Фета"	14,2	21,3	4	264
Сыр "Эдам"	25	27,8	1,4	357

Сыр плавленый	16,8	11,2	23,8	257
Сыр "Viola"	11	28	2	305
Йогурт "Активиа" разных видов	3,8-4,5	2,9-3,5	14-15,8	97-107
Йогурт греческий	5-7	3,2-6	3,5-4,2	66-100
"Actimel" разных видов	2,7-2,9	15-1,6	10,5-12	71-75

Мясные продукты, птица

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Говядина 1 категории	18,6	16	-	218
Говядина 2 категории	20	9,8	-	168
Говядина, вырезка	22,2	7,1	-	158
Телятина 1 категории	19,7	2	-	97
Свинина жирная	11,7	49,3	-	491
Свинина мясная	14,3	33,3	-	357
Свинина, вырезка	19,4	7,1	-	142
Баранина 1 категории	15,6	16,3	-	209
Баранина 2 категории	19,8	9,6	-	166
Конина	20,2	7	-	187
Язык говяжий	16	12,1	2,2	173
Язык свиной	15,9	16	2,1	208
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень свиная	18,8	3,8	4,7	109
Сердце говяжье	16	3,5	2	96
Почки говяжьи	15,2	2,8	1,9	86
Вымя	12,3	13,7	-	173
Бройлеры (цыплята) 1 кат.	18,7	16,1	-	220
Бройлеры (цыплята) 2 кат.	19,7	11,2	-	180

Курица 1 кат.	18,2	18,4	-	238
Курица 2 кат.	21,2	8,2	-	159
Куриная грудка	23,6	1,9	-	113
Куриные окорочка	16,8	10,2	-	158
Куриная печень	19,1	6,3	0,6	136
Куриное сердце	15,8	10,3	0,8	159
Индейка	19,5	22	-	276
Индейка, грудка	23,6	1,5	-	114
Индейка, фарш	20	8	0,5	161
Гусь домашний, мясо и кожа	15,2-15,8	33,6-39	-	371-412
Гусь домашний, мясо	22,7	7,1	-	161
Перепел, мясо и кожа	19,6	12	-	192
Утка домашняя, мясо и кожа	15,8	38	-	405
Утка дикая, мясо и кожа	17,4	15,2	-	211
Утка дикая, мясо	19,8	4,3	-	123
Страусиное мясо	21,8	2,3	-	114
Фазан, мясо и кожа	22,7	9,3	-	181
Фазан, грудка	24,3	3,2	-	133
Кролик	21,2	11	-	183
Кабан	21,5	3,3	-	122
Лось	23	1,5	-	111
Оленина	19,5	8,5	-	155

Колбасные изделия, мясные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Колбаса вареная "Диетическая"	12,1	13,5	-	170
>> "Докторская"	12,8	22,2	1,5	257

>> "Любительская"	12,2	28	0,1	301
>> "Молочная"	11,7	22,8	0,2	252
>> "Московская"	11,5	21,8	2	250
>> "Русская"	11,5	27,9	1,7	302
Колбаса варено-копченая "Московская"	19,1	36,6	0,2	406
>> "Сервелат"	16,1	40,1	-	425
Колбаса полукопченая "Краковская"	16,2	44,6	-	466
Колбаса полукопченая "Одесская"	14,8	38,1	0,3	402
Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская"	27,7	42,2	0,2	491
Колбаса сырокопченая "Московская"	24,8	41,5	-	473
Колбаса сырокопченая свиная	13	57	0,2	566
Колбаса сырокопченая "Зернистая"	9,9	62,8	0,3	606
Колбаса ливерная	14,4	28,5	2,2	326
Грудинка сырокопченая	8,9	63,3	-	605
Корейка сырокопченая	10,5	47,4	-	469
Ветчина рубленая	16,3	20,7	1,8	263
Сосиски "Молочные"	11	23,9	0,4	261
>> говяжьи	10,4	20,1	0,8	226
>> свиные	9,5	34,3	-	342
>> куриные	10,8	22,4	4,2	259
Сардельки говяжьи	11,4	18,2	1,3	215
>> свиные	10,1	31,6	1,8	322
Шпикачки	10	33	-	337
Говядина тушеная консервированная	16,8	17	0,2	220
Свинина тушеная консервированная	14,9	32,2	0,2	349

Рыба и морепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия,
----------	----------	---------	-------------	----------

				ккал
Аргентина	17,6	2	-	88
Амур белый	18,6	5,3	-	134
Бычок	17,5	2	-	88
Вобла	18	2,8	-	95
Горбуша	20,5	6,5	-	140
Дорадо	18	3	-	96
Зубатка пестрая	19,6	5,3	-	126
Кальмар	18	2,2	2	100
Камбала дальневосточная	15,7	3	-	90
Карась	17,7	1,8	-	87
Карп	16	5,3	-	112
Кета	19	5,6	-	127
Кефаль	21	0,4	-	124
Кижуч	21,6	5,9	-	146
Килька балтийская	14,1	9	-	137
Килька каспийская	18,5	13,1	-	192
Китовое мясо	22,5	3,2	-	119
Краб камчатский, мясо	18,2	1	-	82
Креветки	17-22	0,6-1,6	-	80-97
Лангуст	18,8	1,3	0,5	89
<i>Лангуст вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Ледяная рыба	15,5	1,4	-	75
Лемонема	15,9	0,4	-	67
Лещ	17,1	4,1	-	105
Лобстер	18,8	0,9	0,5	90
Лосось атлантический (семга)	20	8,1	-	153

Лосось	19,8	6,3	-	142
Макрурус	13,2	0,8	-	60
Мидии	11,5	2	3,3	77
Минтай	15,9	0,9	-	72
Мойва весенняя	13,1	7,1	-	116
Мойва осенняя	13,6	18,1	-	217
Молоки рыб	16	2,9	-	90
Морской гребешок	17	2	3	92
Навага	19,2	1,6	-	91
Налим	18,8	0,6	-	81
Нерка красная	20,3	8,4	-	157
Окунь морской	18,2	3,3	-	103
Окунь речной	18,5	0,9	-	82
Омар	18,8	1,3	0,5	89
Омар <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Осетр каспийский	16,4	10,9	-	164
Осетр	15,8	15,4	-	202

Палтус белокорый	18,9	3	-	103
Пангасиус	15,3	3	-	89
Пикша	17,2	0,5	-	73
Плотва	17,5	2	-	88
Путассу	18,5	0,9	-	82
Рак речной	15,5	1	1,2	76
Рак речной <i>вареный</i>	20,3	1,3	1	97
Рапана	16,7	1,1	-	77
Сазан	18,2	2,7	-	97

Сельдь атлантическая нежирная	19,1	6,5	-	135
Сельдь атлантическая жирная	17,7	19,5	-	248
Сельдь тихоокеанская нежирная	18	7	-	135
Сельдь тихоокеанская жирная	14	15	-	191
Семга	21,6	6	-	140
Семга брюшки	25	24	-	310
Скумбрия атлантическая	18	13,2	-	191
Скумбрия	18,7	11,9	-	181
Сом	17,2	5,1	-	115
Ставрида океаническая	18,5	4,5	-	114
Стерлядь	17	6,1	-	122
Судак	18,4	1,1	-	84
Терпуг	17,8	3,4	-	102
Тилапия	20,1	1,7	-	96
Треска атлантическая	17,8	0,7	-	82
Треска тихоокеанская	15,3	0,4	-	69
Тунец голубой	23,3	4,9	-	144
Тунец желтоперый (желтохвостый)	24,4	0,5	-	109
Тунец полосатый	22	1		103
Устрица	9	2	4,5	72
Форель	19,2	2,1	-	97
Форель морская	20,5	4,3	-	157
Хек	16,6	2,2	-	86
Щука	18,4	1,1	-	84
Язык морской	10,3	5,2	-	88
Язь	18,2	1	-	81

Рыба соленая, копченая, вяленая, икра				
Вобла вяленая	46,4	5,5	-	235
Горбуша горячего копчения	23,2	7,6	-	161
Горбуша соленая	22,1	9	-	169
Кальмары сушеные	62	2	5	286
Кета соленая	24,3	9,6	-	184
Килька балтийская горячего копчения	21,3	8,5	-	162
Килька балтийская соленая	17,1	7,6	-	137
Килька пряного посола	14,8	10,5	-	154
Крабовые палочки	6,2-7	0,38-0,7	10-16,2	70-95
Икра красная лососевая	32	15	-	263
Икра минтая пробойная	27,9	1,8	1,1	132
Икра мойвы "Санта Бремор"	8,1-9,3	36,9-38,6	-	365-382
Икра сельди	31,6	10,3	-	222
Икра черная осетровая зернистая	28,4	9,3	0,6	200
Икра осетровая паюсная	38,2	14,5	1,5	289
Икра щучья	17,3	2	-	87
Лосось соленый	21	20,5	-	269
Лещ вяленый	42	5,9	-	221
Лещ горячего копчения	32,8	4,5	-	172
Лещ холодного копчения	29,7	4,6	-	160
Масляная рыба копченая	18	12	-	180
Мойва копченая	18	22	-	270
Окунь морской горячего копчения	23,5	8	-	166
Осетр холодного копчения, балык	20,4	12,5	-	194
Салака копченая	25,4	5,6	-	152
Сельдь горячего копчения	21,8	14,3	-	215

Сельдь атлантическая среднесоленая	17	8,5	-	145
Сельдь тихоокеанская среднесоленая	17,4	17,1	-	224
Сельдь соленая	19,8	15,4	-	217
Семга соленая потрошенная с головой	22,5	12,5	-	202
Семга копченая	22,5	12,5	-	202
Скумбрия горячего копчения	22,1	23,8	-	307
Скумбрия холодного копчения	23,4	6,4	-	150
Форель копченая	26	3,1	0,5	132
Форель слабосоленая	20,6	10,1	-	186
Форель слабосоленая жирная	23	15	-	227
Хамса соленая	21,2	9	-	166
Консервы рыбные				
Бычки в томатном соусе	17,5	2	-	88
Горбуша натуральная	20,9	5,8	-	136
Горбуша в томатном соусе	15	6	4,1	130
Кальмары	15-15,5	1-1,4	1,7-3,1	76-92
Килька в томатном соусе	14	12	4,5	182
Крабы	18,7	1,1	0,1	85
Лосось	20,6	6,3	-	144
Мидии	17,5	2	-	88
Морская капуста	0,8	5,1	-	49
Печень минтая	6	50	-	474
Печень трески	4,2	65,7	1,2	613
Сайра бланшированная в масле	18,3	23,3	-	283
Сардины с добавлением масла	19	18	-	238
Сардины в масле	24,1	13,9	-	221
Сардины в томатном соусе	17	9,9	1,4	162

Сельдь	17,5	2	-	88
Сельдь в растительном масле	16,4	26,5	-	301
Скумбрия натуральная	17,7	14,4	-	200
Скумбрия в масле	14,4	28,9	-	318
Ставрида в масле	15,6	27,4	-	309
Ставрида в томатном соусе	14,8	2,3	73	110
Тунец натуральный	22,5	0,7	-	96
Тунец в масле	22	15,9	-	232
Шпроты в масле	17,4	32,4	0,4	363
Шпротный паштет	12	14	5,3	195

Яйцепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Яйцо куриное	12,7	10,9	0,7	157
Белок	11,1	-	-	44
Желток	16,2	31,2	1	354
Яйцо куриное отварное	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное жареное без масла	14,6	12,6	0,8	174
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Яйцо гусиное	13,9	13,3	1,4	185
Яйцо утиное	13,3	14,5	0,1	185
Яйцо страусиное	12,2	11,7	0,7	118
Меланж	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	46	37,3	4,5	542

Масла, жиры и жировые продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Масло сливочное	0,5-1	78-82,5	0,7-0,9	709-748

Масло сливочное "Валио"	0,7	82	0,7	740
Масло топленое	0,2	99	-	892
Масло шоколадное	1,5	62	18,6	642
Масло оливковое	-	99,8	-	898
Масло подсолнечное	-	99,9	-	899
Маргарин	0,3-0,5	82-82,5	0,5-1	743-746
Спред	-	40	-	360
Майонез	1,4-3,1	47-72	2,6-3,9	450-665
Майонез легкий	0,3-1,4	8-30	1,9-6,5	110-300
Жир говяжий, свиной, бараний топленые	-	99,7	-	897
Жир кулинарный, кондитерский	-	99,7	-	897
Жир рыбий	-	100	-	902
Сало	2,4	89	-	797
Шпик	1,4	92,8	-	841

Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Артишок	1,2	0,1	6	28
Базилик	2,5	0,6	4,3	27
Базилик сушеный	23	4,1	10,1	223
Баклажаны	1,2	0,1	4,5	24
Батат (сладкий картофель)	1,6	0,05	17,1	86
Батат <i>отварной</i> без кожуры	1,4	0,14	15,2	76
Брюква	1,2	0,1	7,7	37
Горчица листовая	2,9	0,4	1,5	27
Дайкон	1,2	-	4,1	21
Имбирь, корень сырой	1,8	0,75	15,8	80

Кабачки	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	28
Капуста квашеная	1,8	0,1	3	23
Капуста <i>вареная</i>	1,4	0,1	4,2	24
Капуста брокколи	2,8	0,37	6,6	34
Капуста брокколи <i>вареная</i>	2,38	0,4	7,18	35
Капуста брокколизамороженная, <i>вареная</i>	3,1	0,12	5,35	28
Капуста брюссельская	3,4	0,3	8,9	43
Капуста брюссельскаязамороженная, <i>вареная</i>	3,6	0,4	8,3	42
Капуста кольраби	2,8	0,1	7,9	44
Капуста краснокочанная	0,8	0,2	5,1	26
Капуста пекинская	1,2	0,2	2	16
Капуста савойская	1,2	0,1	5,6	28
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Капуста листовая кале (<i>кейл, Kale</i>)	2,8	0,6	6,6	42
Капуста листовая коллардс(<i>Collards</i>)	3	0,6	1,4	32
Картофель	2	0,4	16,3	77
Картофель <i>отварной</i>	2	0,4	15,8	75
Кресс-салат	2,3	0,1	0,8	11
Кукуруза сырая	3,3	1,35	16,7	86
Лук зеленый	1,3	0,1	3,2	20
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук репчатый красный	1,4	0,1	9,1	42
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Мангольд	1,8	0,2	2,1	19
Морковь	1,3	0,1	6,9	35
Морковь <i>отварная</i>	1,3	0,1	6,4	33

Огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,5	14
Огурцы тепличные	0,7	0,1	1,9	11
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,7	13
Пастернак корень	1,4	0,5	9,2	47
Патиссон	0,6	0,1	4,1	19
Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26
Петрушка зелень	3,7	0,4	7,6	49
Петрушка корень	1,5	0,6	10,1	51
Помидоры грунтовые	1,1	0,2	3,8	24
Помидоры тепличные	0,9	0,1	2,9	17
Помидоры черри	0,8	0,1	2,8	15
Помидоры соленые	0,5	0,1	1,6-2,1	10-11
Редис	1,2	0,1	3,4	20
Редька зеленая	2	0,2	5,6	32
Редька черная	1,9	0,2	6,7	36
Репа	1,5	0,1	6,2	32
Розмарин свежий	3,3	5,9	17,6	131
Руккола	2,6	0,7	2,1	25
Салат листовой	1,5	0,2	2	16
Свекла	1,5	0,1	8,8	42
Свекла <i>отварная</i>	1,8	0,1	9,8	48
Сельдерей зелень	0,9	0,1	2,1	13
Сельдерей корень	1,3	0,3	6,5	37
Спаржа	1,9	0,1	3,1	21
Тимьян свежий	5,6	1,7	15,9	101
Топинамбур	2,1	0,1	12,8	61
Тыква	1	0,1	4,4	23

Тыква отварная	1,2	0,1	4,9	26
Укроп	2,5	0,5	6,3	40
Хрен	3,2	0,4	10,5	59
Цуккини	1,2	0,2	2,7	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
Шпинат	2,9	0,3	2	23
Щавель	1,5	0,3	2,9	22
Водоросли вакаме (ундария перистая) сырые	3	0,64	9,3	45
Ламинария (морская капуста) сырая	1,7	0,56	8,9	43
Ламинария (морская капуста) сушеная	31,5	21,8	38,1	476
Спирулина сушеная	57,5	7,72	23,4	290
Перец черный молотый	10,4	3,3	38,7	251
Тмин	19,8	14,6	11,9	333
Горчица столовая	9,9	5,3	12,7	143
Грибы				
Грибы белые свежие	3,7	1,7	1,1	34
Грибы белые сушеные	30,3	14,3	9	286
Вешенки свежие	2,5	0,3	6,5	3,8
Грузди свежие	1,8	0,5	0,8	16
Лисички	1,5	1	1	19
Опята	2,2	1,2	0,5	22
Подберезовики	2,1	0,8	1,2	20
Подберезовики сушеные	23,5	9,2	14,3	231
Подосиновики	3,3	0,5	1,2	22
Подосиновики сушеные	35,4	5,4	33,2	315
Сморчки	1,7	0,3	4,2	27
Сыроежки	1,7	0,7	1,5	19

Шампиньоны	4,3	1	0,1	27
Овощные консервы				
Икра баклажанная	1,7	13,3	5,1	148
Икра кабачковая	1,2-2	7-9	7,4-8,6	97-122
Горошек зеленый	3,1	0,2	6,5	40
Кукуруза сладкая	2-3,9	0-1,3	11-22,7	64-120
Огурцы маринованные	0,8	-	1,3	16
Помидоры маринованные	0,5	0,1	2,1	10
Свекла	0,9-1,2	0-0,1	5,4-7,1	31-32

Фрукты, ягоды, бахчевые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арбуз	0,6	0,1	5,8	27
Абрикосы	0,9	0,1	9	44
Авокадо	2	14,6	8,5	160
Айва	0,6	0,5	9,6	48
Алыча	0,2	0,1	7,9	34
Ананас	0,4	0,2	11,5	52
Апельсины	0,9	0,2	8,1	43
Банан	1,5	0,5	21	96
Виноград	0,6	0,6	15,4	72
Вишня	0,8	0,2	10,6	52
Гранат	0,7	0,6	14,5	72
Грейпфрут	0,7	0,2	6,5	35
Груша	0,4	0,3	10,3	47
Дуриан	1,5	5,3	23,3	147
Дыня	0,6	0,3	7,4	35
Инжир свежий	0,7	0,2	12	54

Киви	0,8	0,4	8,1	47
Кумкват	1,9	0,9	13,4	71
Лимон	0,9	0,1	3	34
Личи	0,8	0,4	15,2	66
Манго	0,8	0,4	13,4	60
Мандарины	0,8	0,2	7,5	38
Маракуйя	2,4	0,4	13,4	68
Нектарин	1,1	0,3	9	44
Папайя	0,5	0,26	9,1	43
Персик	0,9	0,1	9,5	45
Помело	0,8	0,04	8,6	38
Слива	0,8	0,3	9,6	49
Терн	1,5	0,3	9,4	54
Фейхоа	0,7	0,4	8,8	61
Хурма	0,5	0,4	15,3	67
Черешня	1,1	0,4	10,6	52
Яблоки	0,4	0,4	9,8	47
Брусника	0,7	0,5	8,2	46
Голубика	1	0,5	6,6	39
Ежевика	1,5	0,5	4,4	34
Клубника	0,8	0,4	7,5	41
Клюква	0,5	0,2	3,7	28
Крыжовник	0,7	0,2	9,1	45
Малина	0,8	0,5	8,3	46
Морошка	0,8	0,9	7,4	40
Облепиха	1,2	5,4	5,7	82
Смородина белая	0,5	0,2	8	42

Смородина красная	0,6	0,2	7,7	43
Смородина черная	1	0,4	7,3	44
Черника	1,1	0,6	7,6	44
Шиповник свежий	1,6	0,7	22,4	109
Шиповник сухой	3,4	1,4	48,3	284

Орехи, семена, сухофрукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арахис	26,3	45,2	9,9	552
Арахис жареный	26	52	13,4	626
Бразильский орех	14,3	67,1	4,2	659
Грецкие орехи	16,2	60,8	11,1	656
Кедровые орехи	13,7	64,1	9,4	673
Кешью	18,5	48,5	22,5	600
Кешью жареный	17,5	42,2	30,5	572
Кокосовый орех сырой	3,3	33,5	6,2	354
Лесной орех (лещина)	13	62,6	9,3	653
Миндальный орех	18,6	53,7	13	609
Миндальный орех жареный	22,4	55,9	12,3	642
Миндальные лепестки	22	58	12	650
Орех макадамия	7,9	75,8	5,2	718
Орехи пекан	9,2	72	4,3	691
Семечки подсолнечника, ядра сушеные	20,8	51,5	17,4	584
Семечки тыквенные, ядра сушеные	30,2	49,1	9,3	559
Семена конопли очищенные	31,6	48,7	4,7	553
Семена конопли неочищенные	20,1	32,5	14	429

Семена кунжута	19,4	48,7	12,2	565
Семена льна	18,3	42,2	1,6	534
Семена мака	17,5	47,5	14,5	556
Семена чиа	16,5	30,7	7,7	486
Фисташки сырые	20,2	45,3	16,6	560
Фисташки жареные без масла с добавлением соли	21,1	45,8	17,3	569
Фундук (лещина окультуренная)	15	61,5	9,4	651
Фундук жареный	17,8	66,1	9,4	703
Бананы сушеные	3,9	1,8	78,4	346
Вишня сушеная	1,5	-	73	290
Груша сушеная	2,3	0,6	62,6	270
Дыня сушеная	0,7	0,1	82,2	341
Изюм	2,5	0,54	67,7	296
Изюм кишмиш	2,3	0,5	65,8	281
Инжир сушеный	3,1	0,8	57,9	257
Курага	5,2	0,3	51	232
Персик сушеный	3	0,4	57,7	254
Урюк	5	0,4	53	242
Финики	2,5	0,5	69,2	292
Чернослив (слива сушеная)	2,3	0,7	57,5	256
Яблоки сушеные	2,2	0,1	59	253

Сахар, сладкое и кондитерские изделия

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Сахар-песок	-	-	99,8	399
Сахар-рафинад	-	-	99,9	400

Сахар тростниковый	-	-	99,7	394
Варенье вишневое	-	-	64	256
Варенье клубничное	0,3	-	74	282
Варенье малиновое	0,6	-	70,4	270
Варенье сливовое	0,7	-	74,6	283
Варенье черничное	0,4	-	51,6	211
Варенье из черной смородины	0,6	-	72,9	282
Варенье яблочное	0,4	-	68,7	260
Вафли	3,2-5,5	2,8-30	52-80	342-540
Галеты	11	1,5	75	360
Зефир	0,7-1	0-0,1	78,3-80,5	299-311
Зефир в шоколаде	2	10	70	365
Какао-порошок	24,3	15	10,2	289
Карамель	0-0,8	0-1	91,2-96,5	371-384
Кекс с изюмом	6,4	17,6	53,6	384
Козинак из семян подсолнечника	14,8	42,6	34,5	576
Конфеты "Белочка"	8,8	33,1	53,4	538
Конфеты "Коровка"	2,7	4,4	82,4	351
Крахмал картофельный	0,1	следы	79,6	299
Круассаны	5,5-8	19,7-28,8	42-47	380-470
Мармелад	-	0,1	77,7	296
Мед натуральный	0,8	-	80,3	308
Молоко сгущенное с сахаром 8,5%, Беларусь	7,2	8,5	56	329
Мороженое молочное	3,2	3,5	21,3	126
Мороженое пломбир	3,2	15	20,8	227
Нуга	6-7	11-22	60-72	405-465

Пастила	0,5	следы	80,4	305
Печенье	7,4-10,4	5,2-10	75-76,8	376-415
Печенье овсяное	6,5	14,4	71,8	437
Пирожные	1-5	9,2-27,5	42-59	370-460
Повидло	0,1-0,6	0,1-0,5	57-74	215-285
Пряники Тульские	5,5-9	6,5-8,6	68-71,5	360-380
Рахат-лукум	0-0,8	0-0,7	79-82	310-320
Торт медовый	5,4-6	26-29	42-49	430-480
Торт "Наполеон"	5,9-6,4	33-42	23-39	410-560
Торт "Полет"	5,7	24,8	55,4	456
Торт "Прага"	4,6-7,2	24-26,5	42-65	410-520
Торт "Сказка"	4,3	17,1	46,9	351
Торт сметанно-ореховый	2,9	13,5	35,3	275
Халва подсолнечная	11,6	29,7	54	516
Чак-чак	8,6	1,9	77,9	363
Шоколадный батончик "Сникерс"	9,3	27,9	54,6	507
Шоколад горький	8	36	46,8	540
Шоколад молочный	6,9	35,7	54,4	550

Соки, напитки безалкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Абрикосовый сок	0,5-0,9	0-0,1	9-12,7	38-55
Ананасовый	0,3	0,1	11,4	48
Апельсиновый	0,7-0,9	0,1-0,2	8,1-13,2	36-60
Березовый	0,1	-	5,8	24
Виноградный	0,3	0-0,2	14-16,3	54-70
Гранатовый	0,3	0,1	14,2	56

Грейпфрутовый	0,3	0,1	6,5-7,9	29-38
Грушевый	0,4	-	11	45
Лаймовый, свежавыжатый	0,4	0,1	8	25
Лимонный, свежавыжатый	0,35	0,24	6,6	22
Манго сок	-	-	13,5	54
Мандариновый	0,8	-	8,1-9,8	35-45
Морковный	1,1	0,1	6,4-12,6	33-56
Персиковый	0,3	-	9,5-16,5	39-68
Томатный	1-1,1	0,1-0,2	2,9-3,8	18-21
Тыквенный	-	-	9	38
Яблочный	0,4-0,5	0,1	9,8-10,1	42-46
7up	-	-	8,7	38
Квас "Очаковский"	-	-	5,5	30
Квас хлебный	0,2	-	5,2	27
Кока-кола	-	-	10,4	42
Кофе черный зерновой без сахара	0,2	0,5	0,3	7
Кофе с молоком и сахаром	0,7	1	11,2	58
Лимонад	-	-	6,4	26
Пепси	-	-	8,7	38
Пиво безалкогольное	-	-	4,1-6,1	22-33
Тоник	-	-	8,3	34
Фанта	-	-	11,7	48
Цикорий растворимый	0,1	-	2,8	11
Чай зеленый	-	-	-	-
Чай черный без сахара	0,1	-	-	-
Чай черный с сахаром	0,1	-	7	28

Чай черный с молоком и сахаром	0,7	0,8	8,2	43
--------------------------------	-----	-----	-----	----

Напитки алкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Вермут Cinzano, Martini	-	-	14,5-18	138-155
Вина виноградные сухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0-0,2	-	0,1-0,4	56-95
Вина виноградные полусухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,3	-	2,5	78
Вина виноградные полусладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	5	88
Вина виноградные сладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	8	100
Вина виноградные крепкие	0,4	-	12	163
Вина виноградные ликерные	0,5	-	30	212
Виски	-	-	0,4	235
Водка	-	-	0,4	235
Джин	-	-	-	230
Джин-тоник	-	-	6,7	78
Кагор	-	-	16	147
Коньяк	-	-	0,1	239
Ликер Amaretto	-	-	35	280
Ликер Baileys	3	13	25	327
Ликер "Куантро"	-	-	20	197
Ликер "Калуа"	0,6	0,7	41,7	291
Ликер "Малибу"	-	-	20	197
Пиво светлое легкое	0,3	-	4,6-5,5	42-46

Пиво темное легкое	0,3	-	5,7	48
Портвейн	0,4	-	12	163
Ром	-	-	-	220
Саке	0,5	-	5	134
Самогон	0,1	0,1	0,4	235
Спирт этиловый 96%	4	-	3,8	710
Текила	1,4	0,3	24	231
Чача	0,1	0,1	0,5	225

Источники:

- "Химический состав российских пищевых продуктов" под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна, М., "Дели принт", 2002.
- Б. Л. Смолянский, Ж. И. Абрамова, "Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров", Ленинград, "Медицина", 1984.
- Данные USDA (Департамент сельского хозяйства США).