

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

ММРК имени И.И. Месяцева ФГАОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК имени И.И. Месяцева
ФГАОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

подпись

«16» _____ 20 21 г



ФОНД

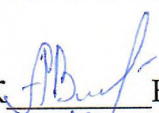
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Мурманск
2021

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссии преподавателей
дисциплин профессионального цикла
специальностей отделения Промышленное
рыболовство

Председатель МК  Воронцова А.О.
Протокол № 1 от « 10 » 09 2021 г.

Рекомендовано

Технолог муниципального автономного
учреждения образования города
Мурманска «Центр школьного питания»
Я.С. Крывогуз
« 10 » для документов 20 21 г.



Автор (составитель):

Минеева Е.Н., преподаватель первой категории «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГАОУ
ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент):

Внутренний: Бензик И. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства
«ММРК имени И. И. Месяцева» ФГАОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент)

Внешний: Кулик О.М., канд.техн.наук, преподаватель СПБ ГБПОУ «Колледж пищевых
технологий»

.

Эксперт (рецензент)

Внешний: Горохова С.А., преподаватель ГАПОУ МО «Мурманский строительный
колледж имени Н.Е. Момота»

1. Общие положения

1.1. Фонд оценочных средств по государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 года № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968», Порядком обеспечения проведения государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «МГТУ» от 26.01.2018 г., Положением о выпускной квалификационной работе обучающихся ФГБОУ ВО «МГТУ» по образовательным программам среднего профессионального образования от 26.01.2018 г., учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденным Ректором ФГБОУ ВО «МГТУ» 01 сентября 2015 года.

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является выявление соответствия уровня и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности, готовности выпускника к профессиональной деятельности.

При разработке фонда оценочных средств государственной итоговой аттестации определяются:

- оценка качества подготовки выпускников;
- комплект оценочных средств ГИА;
- оценка уровня освоения умений и знаний;
- оценка компетенций обучающихся.

2. Паспорт фонда оценочных средств ГИА

2.1. ФГОС позволяет оценивать приобретаемый практический опыт:

Техник-технолог должен обладать следующим практическим опытом:

ПО – 1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО – 2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО – 3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО – 4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО – 5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

ПО – 6 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО – 7 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО – 8 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО – 9 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО – 10 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО – 11 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО – 12 декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО – 13 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

ПО – 14 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО – 15 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО – 16 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО – 17 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО – 18 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

ПО – 19 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО – 20 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО – 21 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО – 22 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО – 23 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО – 24 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

ПО – 25 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО – 26 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

ПО – 27 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО – 28 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО – 29 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО – 30 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО – 31 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО – 32 планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО – 33 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО – 34 принятия управленческих решений;

2.2. ФОС позволяет оценивать формируемые ОК и ПК:

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.3. ФОС позволяет оценивать освоение умений

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

У-1: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

У-2: принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

У-3: проводить расчеты по формулам.

У-4: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

У-5: выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

У-6: обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

У-1: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

У-2: использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов.

У-3: проводить расчеты по формулам.

У-4: безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

У-5: выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов.

У-6: выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.

У-7: оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

У-1: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

У-2: принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

У-3: проводить расчеты по формулам.

У-4: безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

У-5: выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

У-6: выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.

У-7: оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

У-1: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.

У-2: принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.

У-3: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.

У-4: выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

У-5: определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

У-6: оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

У-7: применять коммуникативные умения.

У-8: выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

У-9: выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.

У-10: определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

У-1: органолептически оценивать качество продуктов.

У-2: использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

У-3: проводить расчеты по формулам.

У-4: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.

У-5: принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов

У-6: выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.

У-7: оценивать качество и безопасность готовой продукции.

У-8: оформлять документацию.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

У-1: рассчитывать выход продукции в ассортименте.

У-2: вести табель учета рабочего времени работников.

У-3: рассчитывать заработную плату.

У-4: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

У-5: организовывать рабочие места в производственных помещениях.

У-6: организовывать работу коллектива исполнителей.

У-7: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.

У-8: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами

и готовой продукцией.

2.4. ФОС позволяет оценивать усвоение знаний

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

З-1: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд.

З-2: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.

З-3: виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.

З-4: основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени.

З-5: требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени.

З-6: требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде.

З-7: способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.

З-8: основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени.

З-9: методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд.

З-10: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы.

З-11: технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.

З-12: варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

З-13: способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд.

З-14: актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.

З-15: правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.

З-16: требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

З-1: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.

З-2: варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

З-3: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.

З-4: способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.

З-5: требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.

З-6: требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок,

блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них.

З-7: виды средств и системы пожаротушения на судне.

З-8: органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.

З-9: температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

З-10: ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.

З-11: правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.

З-12: правила соусной композиции сложных холодных соусов.

З-13: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.

З-14: технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

З-15: варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.

З-16: методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

З-17: варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.

З-18: варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.

З-19: технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.

З-20: варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

З-21: гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

З-22: требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.

З-23: риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.

З-23: методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

З-1: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

З-2: классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.

З-3: классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.

З-4: классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.

З-5: методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.

З-6: принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

З-7: требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.

З-8: требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой

обработки.

3-9: основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.

3-10: основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.

3-11: методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.

3-12: варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.

3-13: варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.

3-14: ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.

3-15: правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.

3-16: правила соусной композиции горячих соусов.

3-17: температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.

3-18: варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.

3-19: варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.

3-20: правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

3-21: технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

3-22: технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.

3-23: гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

3-24: органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.

3-25: правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

3-26: технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.

3-27: правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.

3-28: варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.

3-29: традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.

3-30: варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.

3-31: температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.

3-32: правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.

3-33: требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

3-34: требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.

3-35: риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

3-36: методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3-1: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-2: характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-3: требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-4: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-5: основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3-6: методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

3-7: температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-8: варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-9: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-10: технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

3-11: органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3-12: отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

3-13: технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

3-14: требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3-15: актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3-1: ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

3-2: основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.

3-3: органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.

3-4: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

3-5: методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

3-6: технологию приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

- 3-7: технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
- 3-8: правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
- 3-9: варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
- 3-10: варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
- 3-11: начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
- 3-12: варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
- 3-13: актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
- 3-14: сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
- 3-15: температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
- 3-16: температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
- 3-17: требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
- 3-18: основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- 3-19: требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.
- 3-1: принципы и виды планирования работы бригады (команды).
- 3-2: основные приемы организации работы исполнителей.
- 3-3: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.
- 3-4: дисциплинарные процедуры в организации.
- 3-5: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
- 3-6: нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира.
- 3-7: формы документов, порядок их заполнения.
- 3-8: методику расчета выхода продукции.
- 3-9: порядок оформления табеля учета рабочего времени.
- 3-10: методику расчета заработной платы.
- 3-11: структуру издержек производства и пути снижения затрат.
- 3-12: методики расчета экономических показателей.

Таблица 1 Оценочные средства для проведения итоговой аттестации

№ п/п	Форма проведения	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в КОС
1	2	3	4
1.	Защита выпускной квалификационной работы	выпускные работы являются учебно-квалификационными; при их выполнении обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно	методические указания по выполнению ВКР по специальности; перечень тем

	излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.	ВКР; задания на ВКР.
--	---	-------------------------

3. КОС выпускной квалификационной работы

3.1. Методические указания по выполнению ВКР по специальности

Методические указания предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, приступающих к завершающему этапу обучения в «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ» - выполнению выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), а также для руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлены в соответствии с требованиями методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846.

Выпускная квалификационная работа по специальности представляет собой законченную разработку по теме содержания одного или нескольких профессиональных модулей. ВКР должна способствовать продолжению формирования профессиональных и общих компетенций и направлена на демонстрацию сформированности компетенций в рамках основных видов профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа, как правило, выполняется на базе производственного предприятия любой организационно-правовой формы или его структурного подразделения в период прохождения производственной (преддипломной) практики.

При выполнении дипломной работы обучающийся получает возможность более детально познакомиться с научной, научно-популярной литературой, информационными ресурсами, нормативно-правовой и учебно-методической литературой, материалами периодических изданий, методик решения конкретных производственных ситуаций по теме работы.

Выпускная квалификационная работа - это документ, на основе которого Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) оценивает качество подготовки специалиста и решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации Техник-технолог по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.2. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Цели подготовки выпускной квалификационной работы:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой научного исследования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов;
- оценка степени подготовленности обучающегося к самостоятельной, практической работе по специальности в современных условиях.

Задачи выпускной квалификационной работы:

- демонстрировать профессиональную подготовленность будущего специалиста самостоятельно решать теоретические и практические задачи в отрасли программирования;
- закрепить полученные в процессе обучения умения и навыки, вести научно-исследовательский поиск при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов.

Основные требования к выпускной квалификационной работе:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых проблем на основе анализа источников, относящихся к рассматриваемой теме (положений, инструкций, международных стандартов, указаний, методик и др.);
- умелая систематизация цифровых данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития определенных явлений;
- четкое и грамотное, логически последовательное и самостоятельное изложение материала;
- оформление материала в соответствии с установленными требованиями.

Единые требования не исключают, а предполагают широкую инициативу и творческий подход к разработке каждой темы.

3.3. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Темы выпускной квалификационной работы разрабатываются преподавателями «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ» и рассматриваются методическим объединением преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения промышленного рыболовства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подписываются руководителем работы и утверждаются начальником «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ». Темы должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства и экономики (приложение 1).

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) организаций, в области технологии продукции общественного питания (разработка, производство, реализация и контроль качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживание потребителей и оказание услуг в качестве техника-технолога на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм).

Закрепление тем выпускной квалификационной работы за обучающимся осуществляется на основе следующих требований:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Каждому обучающему назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Руководителями работы могут быть преподаватели по профессиональным модулям, а также работники, являющиеся специалистами в области технологии продукции общественного питания. Назначение руководителей и консультантов оформляется приказом начальника «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ».

Обучающимся предоставляется право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня тем. Вместе с тем он имеет право предложить свою тему, обосновав целесообразность ее разработки.

Уточнение и окончательная формулировка темы происходит после определения места прохождения производственной (преддипломной) практики и объекта исследования выпускной квалификационной работы. При этом принимаются во внимание особенности деятельности данной организации, и ее потребности в углубленном исследовании тех или иных учетно-аналитических вопросов, и быть актуальными для организации, осуществляющей свою деятельность.

Выполненная ВКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки обучающегося, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.4. Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы и порядок ее выполнения обучающимся

Контроль выполнения структурных частей выпускной квалификационной работы осуществляет руководитель. По решению методической комиссии и начальника колледжа невыполнение требований, предъявляемых к выпускной квалификационной работе, исключает ее допуск к защите в Государственной экзаменационной комиссии.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка индивидуальных заданий на ВКР для каждого обучающегося (приложение 2);

В задании указывается тема, перечень основных вопросов, которые подлежат разработке в процессе выполнения задания. Задания на ВКР рассматриваются методическим объединением дисциплин профессионального цикла специальностей отделения промышленного рыболовства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подписываются руководителем работы и утверждаются начальником «ММПК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ».

- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи к оформлению ВКР (нормоконтроль), консультирование обучающегося в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР (форма отзыва представлена в программе ГИА).

Методическое руководство со стороны преподавателя включает:

- консультации обучающегося по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала;
- обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;
- рекомендации по использованию основных и дополнительных источников, практического материала и других источников информации как составной части ВКР;

– консультации по оформлению работы, составлению доклада и презентации.
Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют начальник отделения промышленного рыболовства и председатель методической комиссии (объединения) в соответствии с должностными обязанностями.

3.5. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяется в зависимости от профиля специальности и включает в себя: титульный лист (приложение 3); задание на выпускную квалификационную работу (приложение 2); содержание; введение; основную часть; заключение; список используемых источников (приложение 4); приложения (при необходимости).

Объем работы должен составлять не менее 40 листов печатного текста.

Выпускная квалификационная работа оформляется в двух частях - текстовой и графической.

Текстовая часть работы оформляется в виде пояснительной записки, содержащей обоснования, расчеты и показатели разработанных и рекомендуемых решений.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, определить объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем.

Основная часть выпускной квалификационной работы включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

Список используемых источников (Приложение 4) составляется в соответствии с правилами библиографического оформления. Список должен быть озаглавлен «Список использованных источников».

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

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

При ссылках на источники на бумажном носителе необходимо указывать: для книг

– общее количество страниц (например - 250 с.); для статей из журналов, сборников и т. п.

– страницы, на которых была размещена цитируемая в тексте статья (например, С. 45-50).

В тексте работы ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках. Цитата в тексте работы приводится в кавычках, после нее указывается источник с указанием страницы, например: [10, с. 15]; соответственно, сам

этот источник с полным наименованием, указанием авторов, издательства и прочих данных указывается в списке использованных источников под номером 10.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Законченные главы выпускной квалификационной работы сдаются научному руководителю на проверку. Проверенные главы дорабатываются в соответствии с полученными от научного руководителя замечаниями, после чего обучающийся приступает к оформлению работы.

3.6. Рецензирование выпускных квалификационных работ

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Внесение изменений в выпускные квалификационные работы после получения рецензии не допускаются.

Начальник «ММПК им. И.И. Месяцева» после ознакомления с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

3.7. Обязанности консультанта ВКР

В обязанности консультанта ВКР входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

3.8. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Общие требования:

Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм. Шрифт - Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал - 1,5 (полуторный).

Выравнивание основного текста - по ширине.

Выравнивание заголовков разделов, подразделов и пунктов - по центру. При применении выравнивания по центру необходимо убрать красную строку (отступ) абзаца.

В работе не допускается использовать шрифты разной гарнитуры, размера, применение полужирного или курсивного начертания, подчеркивания для акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах. Вне зависимости от способа выполнения работы качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПЭВМ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В работе должны быть четкие, не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Опечатки, помарки, графические неточности, повреждение листов в работе не допускаются.

Для предварительной проверки допускается представлять работу нормоконтролеру в несброшюрованном виде. Готовая (предъявляемая для нормоконтроля) работа должна быть сброшюрована в специальную папку-скоросшиватель для выпускных

квалификационных работ плотно, без перекосов, смятия листов и т. п. Порядок следования листов при брошюровании:

- первый лист - титульный. Включается в нумерацию страниц как первая страница, номер не указывается;
- второй лист - задание на ВКР. Включается в нумерацию как вторая страница, номер не указывается;
- третий лист - первая страница элемента «Содержание». Указывается номер страницы (третий). В содержание включаются заголовки всех последующих структурных элементов дипломной работы, начиная с «Введения»;
- предпоследний лист - так называемый «Последний лист выпускной квалификационной работы» (Приложение 5) в содержании не указывается, но включается в нумерацию страниц работы.

Структура выпускной квалификационной работы, нумерация

Основные элементы ВКР - пояснительная записка и графическая часть должны быть оформлены в соответствии с требованиями ЕСКД другими нормативными документами, а также стандарта учебного заведения.

Ниже приводятся рекомендации по оформлению ВКР. Всем частям выпускной квалификационной работы присвоены обозначения по ГОСТ 2.102-68 (табл.5.1).

Таблица 2 Обозначение частей проекта

Части дипломного проекта	Обозначения
Пояснительная записка	ММРК им. И.И. Месяцева.19.02.10 XXX.ПЗ
Графическая часть:	
первый лист	ММРК им. И.И. Месяцева.19.02.10 XXX.100
второй лист	ММРК им. И.И. Месяцева. 19.02.10 XXX.200
спецификация	ММРК им. И.И. Месяцева.19.02.10 XXX.СП

Примечание.

ММРК им. И.И.Месяцева – наименование учебного заведения 19.02.10 – шифр специальности;

XXX – три последние цифры номера зачетной книжки;

100 – номер чертежа;

ПЗ – пояснительная записка;

СП – спецификация.

Требования к оформлению пояснительной записки выпускной квалификационной работы

Основную часть ВКР следует делить на разделы и подразделы. Подразделы могут делиться на пункты, каждый пункт должен содержать законченную информацию.

Пояснительная записка должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями к учебным текстовым документам. Текст пояснительной записки выполняют на листах писчей белой бумаги размером 210x297 мм (формат А 4) на одной стороне листа. Лист оформляется рамкой с основной надписью.

Размеры отступов рамки от края листа: слева - 20 мм, сверху, справа и снизу - 5 мм. Расстояние от рамки формы до границ текста в начале и в конце строк - не менее 3 мм. Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм.

Текст выполняется с использованием компьютера и принтера - в редакторе Microsoft Word: шрифт Times New Roman, размер - 14, цвет шрифта черный, междустрочный интервал - полуторный, отступ первой строки (абзацный отступ) 1,25 см (допускается 1,27), выравнивание текста - по ширине, расстановка переносов по тексту - автоматическая, в режиме качественной печати.

Основные надписи на текстовых документах оформляются по форме 1 (первый лист «Содержание») (рис. 1) и форме 1а (рис. 2) (последующие листы).

Форма 1

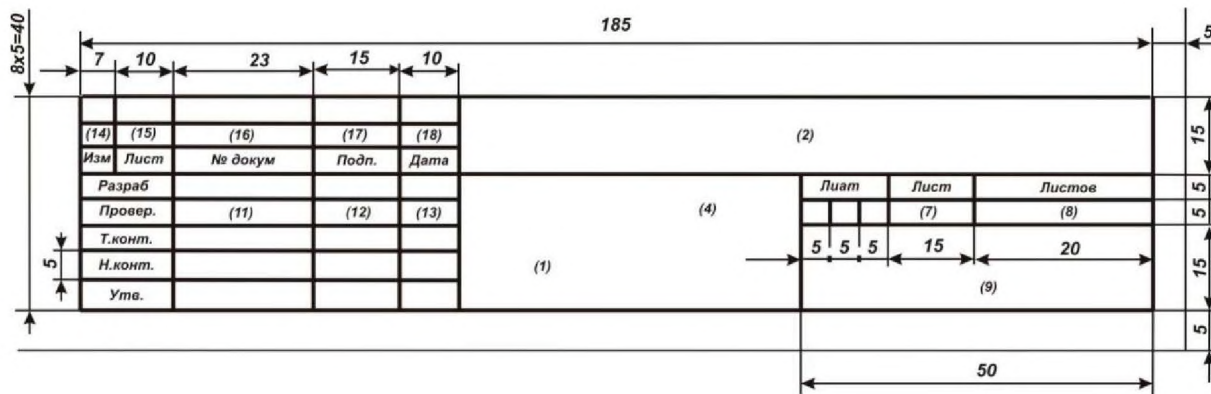


Рисунок 1 - Основная надпись на текстовых документах. Первый лист

Форма 1а

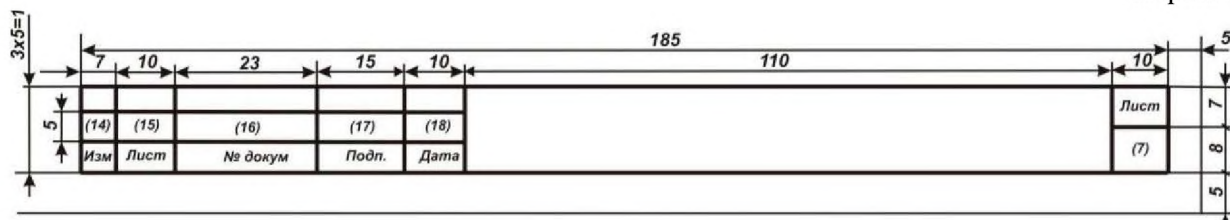


Рисунок 2 - Основная надпись на текстовых документах. Последующие листы

Названия разделов должны иметь сквозную нумерацию в пределах всей работы. Заголовки нумеруются только арабскими цифрами и записываются с абзацного отступа, без точки в конце предложения, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. После номера раздела точка не ставится. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Подразделы могут состоять из одного или нескольких пунктов. После номера пункта точку также не ставят.

Пример нумерации разделов, подразделов и пунктов

Содержание

Введение

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд.

1.1 Общая характеристика сложных горячих блюд.

1.2 Организация рабочего места в производственных цехах и безопасная эксплуатация технологического оборудования.

1.3 _____

2 Расчетная часть

2.1 _____

2.2 _____

2.3 _____

Заключение

Список используемых источников

Приложение А Техничко-технологическая карта с себестоимостью 1 порции блюда

Заголовки и нумерация разделов, подразделов и пунктов, а также номера страниц, указанные в структурном элементе «Содержание» должны полностью соответствовать тексту работы.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту (включая приложения). Независимо от ориентации текста (книжной или альбомной) номер страницы проставляется в центре нижней части листа без скобок, тире и прочих знаков препинания.

Внутри подразделов и пунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте документа на одно из перечислений, строчную букву (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь), после которой ставится скобка.

Оформление формул и уравнений

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку (выравнивание слева, с абзацного отступа). Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено по одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить после слова «где» непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать сквозной порядковой нумерацией в пределах работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Если в работе приводится только одна формула, то она обозначается (1). Например:

$$n = N \cdot m,$$

(1)

где n – количество блюд данной ассортиментной группы, шт.;

N – общее количество потребителей, чел.;

m – коэффициент потребления данной ассортиментной группы.

Оформление иллюстраций

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Перед номером иллюстрации пишется слово «Рисунок» и порядковый номер иллюстрации. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и наименование рисунка помещают посередине строки. К самим рисункам также применяется выравнивание посередине строки. Пример оформления рисунка приведен на рис. 1.

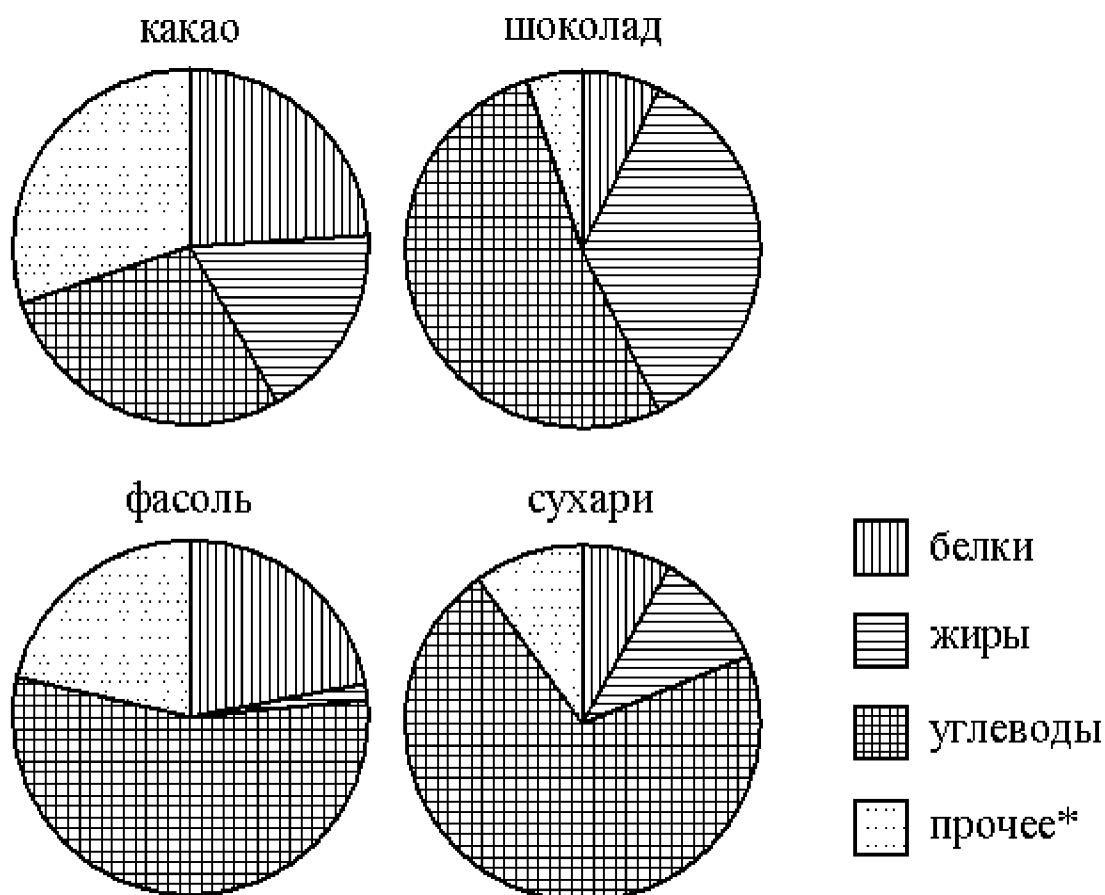


Рисунок 3 – Диаграмма содержание питательных веществ

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе, например, «... в соответствии с рис. 3 ...».

Перед иллюстрацией и после ее наименования должно быть оставлено по одной свободной строке.

Оформление таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, с абзачного отступа, без точки в конце. Заголовок таблицы должен состоять из слова «Таблица», номера таблицы и через тире – названия таблицы. Пример оформления таблицы приведен на рис. 2.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в работе, например, «В табл. 1 представлены ...».

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1».

Таблица 3 – Пример оформления таблиц (Результаты расчета количества блюд)

Ассортиментная группа блюд	Суммарный коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных групп блюд	Количество блюд, шт.
1	2	3	4
Холодные и горячие закуски			
Супы		*	
Вторые блюда		**	
Сладкие блюда			

* - количество первых блюд рассчитывается на обеденное время;

** - коэффициент потребления вторых горячих блюд должен быть не менее

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица», номер и заголовок указывают один раз над первой частью таблицы. Над следующими частями справа указывается слово «Продолжение» и номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другую страницу необходимо повторить шапку таблицы либо дополнительную строку с нумерацией столбцов (см. таб.4).

Если все графы таблицы содержит показатели, выраженные в одних и тех же величинах, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей справа, а при делении таблицы на части – под словами «Продолжение таблицы».

Таблица 4 – Заголовок таблицы

Номер рецептуры	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Количество порций, шт.	Коэффициент трудоемкости блюд	Количество условных блюд, шт
1	2	3	4	5	6
...

Продолжение таблицы 4

Номер рецептуры	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Количество порций, шт.	Коэффициент трудоемкости блюд	Количество условных блюд, шт
1	2	3	4	5	6
...

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Таблицы слева, справа, сверху и снизу ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте (но не менее 10 кегля). Допускается применять одинарный междустрочный интервал.

Оформление примечаний

Примечания приводят в документах, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала. Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзацного отступа и не подчеркивать.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы.

Оформление приложений

Приложения оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине строки слова «Приложение» и его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с выравниванием посередине строки с прописной буквы отдельной строкой.

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

Требования к оформлению графической части выпускной квалификационной работы

Основная надпись на чертежах, схемах и текстовых документах (ГОСТ 2.104-68 ЕСКД. Основные надписи)

Содержание, расположение и размеры граф основных надписей на чертежах и схемах должны соответствовать форме 2 (рис. 4).

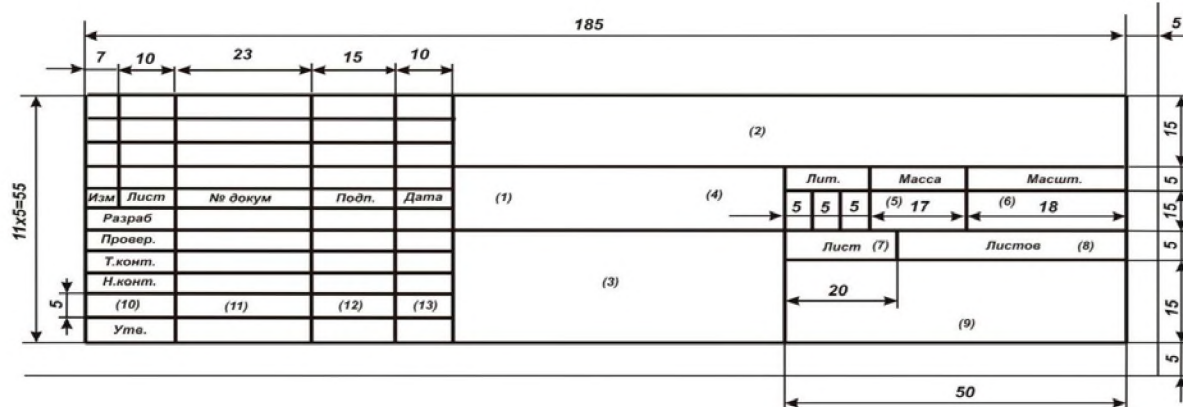


Рисунок 4 - Основная надпись для чертежей и схем

В учебных конструкторских документах дополнительные графы по ГОСТ 2.104-68 допускается не делать.

Ниже приводится расшифровка основной надписи (номера граф).

Графа 1 - наименование изделия в именительном падеже единственного числа, а также наименование документа, если этому документу присвоен шифр. Например, «Штамп молотовый. Чертеж общего вида», «Планировка цеха. Монтажный чертеж».

Графа 2 - обозначение документа. Устанавливается следующая структура обозначения конструкторской документации:

Например: ДП.190210.РА.Д.00.00.СБ

Графа 3 - обозначение материала детали с указанием ГОСТа, заполняют только на чертежах деталей.

Графа 4 - литера, присвоенная данному документу по ГОСТ 2.103-68: «У» - учебный документ.

Графа 5 - масса (расчетная) в килограммах без указания наименования. На габаритных и монтажных чертежах, а также на чертежах деталей опытных образцов допускается массу не указывать.

Графа 6 - масштаб по ГОСТ 2.302-68.

Графа 7 - порядковый номер листа (на документах, состоящих из одного листа, графу не заполняют).

Графа 8 - общее количество листов документа (графу заполняют только на первом листе). Если чертеж изделия не может быть представлен на одном листе (большие размеры, отдельные проекции выполнены на других листах и т.д.), то допускается его деление на отдельные листы. Каждый лист в этом случае должен иметь свою основную надпись и одинаковое обозначение (графа 2).

Графа 9 - наименование и различительный индекс предприятия, выпускающего документ. Указывается сокращенное название кафедры и буквенное обозначение вида работы: ДП - дипломный проект, Например, ОПР, ДП.

Графа 10 - характер работы, выполняемый лицом, подписавшим документ.

«Разработал» - студент.

«Проверил» - руководитель проекта.

«Т. контр.» - рецензент.

«Н. контр.» - руководитель проекта.

«Утв.» - председатель просмотрной комиссии, допускающий проект к защите в

ГЭК.

Графа 11 - фамилии лиц, подписавших документ.

Графа 12 - подписи лиц, фамилии которых указаны в графе 11.

Графа 13 - подписания документа.

Графа 14-18 - не заполняются.

Листы исследовательских дипломных работ и спецтем, оформленные в виде плакатов, подписываются с обратной стороны.

Оформление спецификации. Спецификацию выполняют в виде таблицы на отдельных листах формата А 4 на каждую сборочную единицу (штамп, наладка инструмента) и комплекс (планировка цеха, участка) по форме 1 - первый лист и форме 1а - последующие листы (ГОСТ 2.108-68. ЕСКД Спецификация).

Спецификация в общем случае состоит из разделов, которые располагаются в следующей последовательности: документация, сборочные единицы, детали, стандартные изделия, прочие изделия, материалы, комплекты.

Наличие тех или иных разделов определяется составом специфицируемого изделия.

В выпускных квалификационных работах чертежи выпускаются не на все детали сборочной единицы, поэтому допускается не делать раздел спецификации «Материалы». Для деталей, на которые выпущены чертежи, материал допускается указывать сразу за наименованием детали.

Заполнение граф спецификации производят сверху вниз.

Правила заполнения граф:

– в графе «Формат» указывают форматы документов. Если документ выполнен на нескольких листах, то их перечисляют в графе «Примечание».

В разделах «Стандартные изделия», «Прочие изделия» и «Материалы» графу не заполняют.

Для деталей, на которые не выпущены чертежи, в графе указывают: БЧ.

– графа «Зона», как правило, не заполняется.

– в графе «Поз.» указывают порядковые номера составных частей изделия.

– в графе «обозначение» указывают обозначения документов. В разделах «Стандартные изделия», «Прочие изделия» и «Материалы» графу не заполняют.

– в графе «Наименование» указывают: в разделе «Документация» - наименование документа («Сборочный чертеж»);

– в разделах «Сборочные единицы», «Детали» - наименование изделий; в разделе «Стандартные изделия» - наименования и обозначения в соответствии со стандартами, действующими на это изделие. В приложении приведен пример оформления спецификации для сборочного чертежа штампа.

3.9. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

Сроки проведения защиты выпускных квалификационных работ устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса и утверждаются начальником колледжа.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. В качестве документов, подтверждающих освоение обучающегося общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предоставляются зачетные книжки, личные карточки и экзаменационные ведомости с экзаменов квалификационных.

Состав государственных экзаменационных комиссий формируется начальником колледжа из числа педагогических и руководящих работников колледжа, представителей предприятий, организаций - социальных партнеров и других специалистов по профилю подготовки выпускников. Представитель работодателя обязательно входит в состав государственной экзаменационной комиссии.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

На защите выпускник представляет доклад, сопровождающийся презентацией, в котором освещает вопросы и цель работы, полученные результаты, выводы и практические рекомендации. Время выступления 10 - 15 минут. После доклада студент отвечает на вопросы. Как правило, выпускнику задаётся 5 - 8 вопросов и даётся время для ответа. Ответы дипломанта на вопросы членов ГЭК; проведение дискуссии по содержанию работы.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Выступление руководителя с отзывом на работу обучающегося (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Продолжительность защиты одной выпускных квалификационных работы, как правило, не должно превышать одного академического часа.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Итоговая оценка выпускных квалификационных работы вносится в протокол заседания Государственной экзаменационной комиссии.

По результатам итоговой государственной аттестации обучающегося (защита выпускной квалификационной работы) государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении ему квалификации «Техник-технолог по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» и выдаче диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

3.10. Критерии и шкала оценивания выпускных квалификационных работ

Итоговая оценка обучающемуся выставляется по пятибалльной системе на основе решения закрытого заседания Государственной экзаменационной комиссии и заносится в протокол.

В выпускной квалификационной работе оценивается:

- степень теоретической проработки исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;
- полнота раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- оформление электронной презентации и использование ее при защите;
- выполнение дипломной работы, грамотность, язык и стиль изложения, оформление, как самой работы, так и справочного аппарата.

В выпускной квалификационной работе обучающийся продемонстрировал:

- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций в рамках исследуемой темы;
- умение изучать и обобщать различные источники информации, опыт и практику в сфере права социального обеспечения и организационного обеспечения деятельности учреждения социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации;
- владение методами и методиками исследовательского поиска, экспериментирования, проектирования при решении рассматриваемой проблемы;
- умение разрабатывать практические предложения и рекомендации по исследуемой теме;
- умение анализировать результаты исследований, грамотно, логично оформлять их в соответствующий материал (графики, таблицы, рисунки и т.п.);
- сформированность компетенций в рамках основных видов профессиональной деятельности.

При определении оценки по защите ВКР учитываются качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы.

Таблица 5 Критерии оценки выпускных квалификационных работ

Оценка	Критерии
«отлично» (выполнены все пункты)	<p>работа оформлена в полном соответствии с требованиями ФГОС СПО;</p> <p>в работе раскрывается заявленная тема, решены поставленные задачи;</p> <p>теоретическая и практическая часть работы органически взаимосвязаны;</p> <p>в работе на основе изучения источников дается самостоятельный анализ фактического материала;</p> <p>в работе делаются самостоятельные выводы, выпускник демонстрирует свободное владение материалом, уверенно отвечает на основную часть вопросов;</p> <p>работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.</p>
«хорошо» (выполнены все пункты)	<p>работа оформлена с незначительными отступлениями от требований ФГОС СПО;</p> <p>содержание работы недостаточно раскрывает заявленную тему, не все поставленные задачи решены;</p> <p>теоретическая и практическая часть работы недостаточно связаны между собой;</p> <p>выпускник владеет материалом, но не на все вопросы дает удовлетворительные ответы;</p> <p>недостаточная самостоятельность при анализе фактического материала и источников;</p> <p>работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.</p>
«удовлетворительно» (выполнены 3 и более пунктов)	<p>работа выполнена с незначительными отступлениями от требований ФГОС СПО;</p> <p>содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, предъявленное решение поставленных задач не является удовлетворительным (вызывает массу возражений и вопросов без ответов);</p> <p>недостаточная база используемых источников;</p>

	<p>отсутствует самостоятельный анализ литературы и фактического материала; слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области; неуверенная защита работы, ответы на вопросы не воспринимаются членами ГАК как удовлетворительные; работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию.</p>
<p>«неудовлетворительно» (выполнен хотя бы один из пунктов)</p>	<p>работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию; работа не соответствует требованиям ФГОС СПО; выпускник не может привести подтверждение теоретическим положениям; выпускник не знает источников по теме работы или не может их охарактеризовать; выпускник на защите не может аргументировать выводы, не отвечает на вопросы; в работе отсутствуют самостоятельные разработки, решения или выводы; в работе обнаружены большие фрагменты заимствованного текста без указания его авторов.</p>

Примерная тематика дипломных работ
По профессиональным модулям (ПМ) ФГОС специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
в соответствии с профессиональными модулями:

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

1. Организация работы холодного цеха в ресторане славянской кухни на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления сложных холодных закусок из рыбы.
2. Организация работы мясного цеха в общедоступном кафе на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из мяса.
3. Организация работы мясорыбного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления салатов-коктейлей из рыбы с дополнительными ингредиентами.
4. Организация работы рыбного цеха в рыбном кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
5. Организация работы холодного цеха в молодёжном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из птицы.
6. Организация работы холодного цеха в общедоступной столовой на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления многокомпонентных овощных салатов.
7. Организация работы мясного цеха в ресторане на 55 посадочных мест холодных блюд из субпродуктов.
8. Организация работы рыбного цеха в рыбном ресторане на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов.

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

1. Организация работы дотоготовочного цеха в кафе национальной кухни на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления сложных горячих блюд из запечённого мяса.
2. Организация работы овощного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из грибов.
3. Организация работы горячего цеха в столовой при промышленном предприятии на 80 посадочных мест с разработкой технологии приготовления блюд из бобовых с дополнительными ингредиентами.
4. Организация работы горячего цеха в столовой при учебном заведении на 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рубленой массы из мяса.
5. Организация работы мясо-рыбного цеха в дорожном кафе на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из филе птицы.
6. Организация работы горячего цеха в детском кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из творога с дополнительными ингредиентами.
7. Организация работы овощного цеха в общедоступной столовой на 70 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из фаршированных овощей.
8. Организация работы горячего цеха в ресторане национальной кухни на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления сложных горячих блюд из оленины.

9. Организация работы доготовочного цеха в закусочной на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления фаршированных горячих блюд из рубленой массы из мяса.
10. Организация работы мясорыбного цеха в кафе национальной кухни на 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из водного сырья.
- 11.

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Организация работы отделочного отделения кондитерского цеха в кафе на 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления пирожных из песочного теста.
2. Организация работы отделочного отделения кондитерского цеха в кофейне на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления пирожных из бисквитного теста с кремом.
3. Организация работы пекарского цеха в столовой при промышленном предприятии на 65 посадочных мест с разработкой технологии приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.
4. Организация работы пекарского цеха в столовой при учебном заведении на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления печенья из песочного теста.

Образец задания на ВКР

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева

ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.

Представитель работодателя

Начальник колледжа

И.В. Артеменко

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

Задание на выпускную квалификационную работу

Обучающемуся _____ курса _____ группы, специальности _____

фамилия, имя, отчество

Тема выпускной квалификационной работы _____

Исходные

данные _____

Перечень технических решений, подлежащих разработке (выбор нового оборудования, выбор новой заготовки, разработка технологии, схемы, оснастки специального задания и т.д.) по заказу предприятия или образовательной организации

Введение _____

Глава 1.

Глава 2.

Заключение _____

Список используемых источников

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

Введение _____

1. _____

2. _____

Заключение _____

Наименование предприятия, на котором проходит преддипломную

практику _____

Фамилия и должность руководителя ВКР

Дата выдачи задания на ВКР «__» _____ 20__ г.

Срок окончания ВКР «__» _____20__ г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии(объединения)

«__» _____20__ г. Протокол №__

Руководитель ВКР _____ Ф.

0

Председатель методической комиссии _____ Ф.

0

Образец оформления титульного листа выпускной квалификационной
работы

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»
структурное подразделение

«Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева»

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Начальник колледжа

_____ **И.В. Артеменко**

« _____ » _____ **20** г.

наименование темы выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

номер, полное наименование специальности

Выпускник _____
фамилия, имя, отчество,

Научный руководитель _____
ученая степень; звание; фамилия, имя, отчество;

Нормоконтроль _____

Мурманск
2019

Примеры оформления списка используемых источников

Оформления нормативно-законодательных актов

1. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 04.06.2018) «О защите прав потребителей»
3. ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018)
4. ФЗ о лизинге/ от 29.10.98 №164-ФЗ.
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ОСТ 28-1-95 «ОП. Требования к производственному персоналу» питание. «Требования к обслуживающему персоналу».
9. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
10. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями на 10 июня 2016 года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборото способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Оформление источников с одним автором

1. Бутейкис, Н. Г. Организация производства предприятий общественного питания/ Н. Г.Бутейкис .-М.: Высш. шк., 1990.- 128 с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пицци/ Н.И.Ковалев, М. Экономика. 2001.- 253с.

Оформление книг с двумя или несколькими авторами

1. Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах/ В. В. Усов Барановский В. А., Кулькова Л. В. Официант-бармен. Учеб. пособие/ В. А.Барановский, Л.В. Кулькова.- Ростов н/Д.:«Феникс», 2001.-352 с.
2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриенко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.
3. 3. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/ Под ред. проф. В. А. Гуляева.- М.: ИНФРА-М, 2002,- 543 с.

Оформление учебников и учебных пособий

1. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. - Москва: Форум, 2015. - 394 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пицци: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с.

Оформление учебников и учебных пособий под редакцией

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
2. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва: Академия, 2013. - 414.

Оформление электронных источников

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с.: табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29807-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

Пример оформления последнего листа выпускной квалификационной работы

ФИО выпускника

_____. – Мурманск, 201___. - _____ с.
наименование темы выпускной квалификационной работы кол-во страниц

Научный руководитель: _____

Рецензент: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена мною _____

«___» _____ 201__ г.

(ФИО выпускника)

()

Выпускная квалификационная работа сдана на отделение промышленного
рыболовства

«___» _____ 201__ г.

(нач. отделения навигации и связи)

Защищена «___» _____ 201__ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 201__ г.

Оценка « _____ »
(прописью)

РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

фамилия, имя, отчество студента

выпускная квалификационная работа на тему: _____

1. Актуальность и научная новизна работы _____

2. Оценка содержания ВКР _____

3. Положительные и отрицательные стороны ВКР

4. Рекомендуемая оценка ВКР _____

Рецензент ВКР _____
фамилия, имя, отчество

М.П. _____
ученая степень, звание, должность, место работы

« _____ » _____ 20____ г.

выдачи

* форма рецензии носит рекомендательный характер