

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

**Л.О. Широкова
Д.Р. Хайруллина
К.А. Керичева**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению
выпускной квалификационной работы**

Учебно-методическое пособие

*Рекомендовано методической комиссией института экономики
и предпринимательства для студентов,
обучающихся по специальности СПО*

19.02.10 «Технология производства общественного питания»

Нижегород
2017 г.

УДК 378 (073)

ББК 74.58я723

Ш 64

Широкова Л.О., Хайруллина Д.Р., Керичева К.А. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы: учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2016. - 39 с.

Рецензент: заведующий производством ООО «Феста Холл» М.А. Дряхлов.

В учебно-методическом пособии рассмотрены требования к выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы, тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ.

Пособие предназначено для студентов института экономики и предпринимательства ННГУ им. Н.И. Лобачевского, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Содержание

1. Общие положения	4
2. Тематика дипломной работы	10
3. Структура дипломной работы.....	15
4. Требования к оформлению дипломной работы	20
5. Предзащита дипломной работы.....	25
6. Подготовка к защите дипломной работы.....	25
7. Порядок защиты дипломной работы.....	26
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение	28
Приложения	

1. Общие положения

Дипломная работа является завершающим этапом обучения студентов среднего профессионального образования и формой Государственной аттестации. Дипломная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрирован в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234, при получении студентами квалификации и является показателем уровня освоения выпускником требований общих и профессиональных компетенций.

В рекомендациях рассматриваются вопросы, связанные с выполнением работ (порядок выбора темы, требования, предъявляемые к разработке основных разделов, правила оформления работы и порядок ее защиты).

Они разработаны с учетом требований следующих нормативных документов:

- ГОСТ 2.105–95 «Общие требования к текстовым документам»;
- ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления»;
- ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2015)

Дипломная работа представляет собой самостоятельную работу, основными задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности и их практическое применение в процессе её написания при решении конкретных профессиональных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в работе вопросов;
- проверка сформированности компетенции по стандарту ФГОС СПО.

Дипломная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности.

Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления студента с порядком написания, оформления, защиты дипломной работы и призвана облегчить труд студента.

Выполнение дипломной работы по специальности включает следующие этапы:

1. Определение объекта исследования;
2. Выбор и утверждение темы и задания на дипломную работу, составление плана работы.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности и других организациях, в зависимости от темы исследования.
4. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме дипломной работы.
5. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий
6. Написание и оформление дипломной работы.
7. Обработка замечаний руководителя дипломной работы.
8. Рецензирование дипломной работы.
9. Проверка оригинальности работы в системе «Антиплагиат»
10. Предварительная защита дипломной работы.
11. Защита дипломной работы на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Студент несёт персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана написания дипломной работы;
- самостоятельность выполнения дипломной работы;
- достоверность данных и результатов, представленных в дипломной работе;
- соответствие оформления, структуры и содержания дипломной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;
- соответствие представленных комиссии электронных версий (дипломной работы, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;

- исправление недостатков в дипломной работе, выявленных научным руководителем дипломной работы;

- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

В дипломной работе студент должен продемонстрировать освоение общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

Таблица 1 – Общекультурные и профессиональные компетенции

Код компетенции	Расшифровка	Планируемые результаты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<u>знать</u> : основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии; <u>уметь</u> активно осваивать профессиональную деятельность, эффективно и качественно выполнять задания и самостоятельную работу; <u>владеть</u> : способностью к обобщению, анализу, восприятию информации.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<u>знать</u> : правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время выполнения работ и заданий в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...); <u>уметь</u> : анализировать информацию; обосновывать выбор и применение способов решения производственных ситуаций; <u>владеть</u> : методами работать в команде и самостоятельно.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<u>знать</u> : возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); <u>уметь</u> : вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <u>владеть</u> : навыками предотвращения опасности.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	<u>знать</u> : методы поиска информации и степень возможности использования полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; <u>уметь</u> : выбрать полезную информацию; <u>владеть</u> : основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<u>знать</u> : применимость информационно - коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы, профессиональной деятельности и виды сопроводительных документов на различные группы товаров; <u>уметь</u> : применять информационно - коммуникационные технологий в оформлении результатов самостоятельной работы; <u>владеть</u> : приемами демонстрации на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении отчетов по практике.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<u>знать</u> : общие представления о трудовом коллективе (команде, группе), его функциях и задачах, о видах, средствах и формах общения и взаимоотношениях

		(взаимодействиях) в коллективе; <u>уметь</u> : Эффективно общаться с коллегами и руководством. Способствовать созданию и поддержанию благоприятного климата в коллективе (команде); <u>владеть</u> : навыками самоконтроля собственного поведения при взаимодействии с коллегами и руководством.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<u>знать</u> : основные принципы управленческой деятельности; <u>уметь</u> : демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; <u>владеть</u> : приемами эффективного общения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<u>знать</u> : возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития; <u>уметь</u> : формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей; <u>владеть</u> : приемами планирования, реализации необходимых видов деятельности, самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<u>знать</u> : современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности; <u>уметь</u> : определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; <u>владеть</u> : приемами определения и выполнения задачи исходя из цели
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<u>знать</u> : требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде <u>уметь</u> : принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд <u>владеть</u> : навыками организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<u>знать</u> : виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы <u>уметь</u> : выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд <u>владеть</u> : навыками организации технологического процесса подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<u>знать</u> : способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд <u>уметь</u> : обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени <u>владеть</u> : навыками контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и	<u>знать</u> : ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы,

	сложных холодных закусок.	сложных холодных соусов <u>уметь:</u> выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов <u>владеть:</u> проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<u>знать:</u> температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов <u>уметь:</u> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции <u>владеть:</u> навыками приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<u>знать:</u> варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов <u>уметь:</u> выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов <u>владеть:</u> навыками декорирования блюд сложными холодными соусами
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<u>знать:</u> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы <u>уметь:</u> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции <u>владеть:</u> навыками разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<u>знать:</u> требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов <u>уметь:</u> проводить расчеты по формулам; 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 <u>владеть:</u> навыками организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<u>знать:</u> варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов <u>уметь:</u> выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции <u>владеть:</u> приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	<u>знать:</u> органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции <u>уметь:</u> выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

		<u>владеть:</u> навыками сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<u>знать:</u> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <u>уметь:</u> органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов <u>владеть:</u> навыками организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<u>знать:</u> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <u>уметь:</u> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием <u>владеть:</u> навыками оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<u>знать:</u> технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <u>уметь:</u> определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <u>владеть:</u> навыками приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<u>знать:</u> методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <u>уметь:</u> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов <u>владеть:</u> изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<u>знать:</u> правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов <u>уметь:</u> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием <u>владеть:</u> навыками приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<u>знать:</u> варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов <u>уметь:</u> принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов <u>владеть:</u> навыками оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<u>знать:</u> организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике <u>уметь:</u> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации

		<u>владеть</u> : механизмами формирования заработной платы; формы оплаты труда
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	<u>знать</u> : процедуру органолептической оценки качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции; <u>уметь</u> : выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд и соусов; <u>владеть</u> : методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива	<u>знать</u> возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития <u>уметь</u> соблюдать санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде в условиях пищевого производства <u>владеть</u> навыками соблюдения личной гигиены, поддержания в чистоте рабочего места, проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря

2. Тематика дипломной работы

Студентам предоставляется право самостоятельного выбора темы.

Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы студент руководствуется примерным перечнем тем дипломных работ.

Тематика дипломных работ рассматривается и утверждается на заседании выпускающей кафедры.

Обязательным требованием является соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студент может предложить свою тему дипломной работы, если она соответствует специальности и требованиям Федерального государственного образовательного стандарта № 384 от 22.04.2014, зарегистрирован в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234

Тема дипломной работы должна быть актуальной и иметь научно-практическую направленность.

Студентам необходимо обратить внимание на то, что тема дипломной работы должна быть одинаковой во всех документах:

- заявлении студента об утверждении темы;
- приказе учебного заведения об утверждении темы и научного руководителя дипломной работы;
- титульном листе дипломной работы;
- задании на дипломную работу;

- отзыве руководителя;
- рецензии.

Студент обязан в установленные сроки предоставить на выпускающую кафедру института заявление на утверждение темы и научного руководителя дипломной работы (Приложение А).

В качестве руководителя дипломной работы назначается преподаватель выпускающей кафедры.

Темы дипломных работ и руководители утверждаются на заседании кафедры.

Руководитель дипломной работы выдаёт студенту персональное задание (Приложение В) на выполнение дипломной работы, заполняет совместно со студентом календарный план, в рамках которого студент должен осуществлять дипломную работу. Руководитель дипломной работы ведёт работу со студентом в соответствии с утверждённым календарным планом и имеет право сообщить заведующему выпускающей кафедры о случаях нарушения студентом данного плана. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению дипломной работы.

Руководитель дипломной работы должен предоставить отзыв на работу в срок до пяти дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломной работы.

В отзыве на дипломную работу руководитель отражает следующие вопросы: актуальность, оценку содержания дипломной работы, положительные стороны работы, замечания по дипломной работе, рекомендации по реализации дипломной работы, общая оценка дипломной работы (необходимо указать, какие именно компетенции были рассмотрены в данной работе).

Темы дипломных работ

1. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетного зала.
2. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции кулинарного цеха.
3. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий школьной столовой.
4. Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов общедоступной столовой.
5. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе.

6. Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в кафе.
7. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции общедоступной столовой.
8. Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов общедоступной столовой.
9. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала.
10. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в лечебном учреждении.
11. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в кулинарном цехе.
12. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в пивном баре.
13. Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в кафе.
14. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой.
15. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в столовой при промпредприятии.
16. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в общедоступном кафе.
17. Организация и технология приготовления полуфабрикатов в студенческой столовой.
18. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в столовой при промпредприятии.
19. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции при промпредприятии.
20. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции при промпредприятии в столовой.
21. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане европейской кухни.
22. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в столовой при промпредприятии.

23. Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в детском учреждении.
24. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре.
25. Организация и технология сложных холодных и горячих десертов в общедоступном кафе.
26. Организация и технология горячей кулинарной продукции в суши-баре.
27. Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов в кафе.
28. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой.
29. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в пекарне.
30. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в школьном питании.
31. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в студенческом питании.
32. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для детского питания.
33. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кондитерском цехе при столовой.
34. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в ресторане.
35. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в дошкольных учреждениях.
36. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сети фаст-фуд.
37. Организация и технология сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в специализированных предприятиях.
38. Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложной кулинарной продукции из рыбы.
39. Особенности организации обслуживания потребителей в условиях кейтеринга.
40. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса

41. Организация технологического процесса приготовления мучных и кондитерских изделий из слоеного теста.
42. Организация технологического процесса приготовления железированных сладких блюд.
43. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.
44. Технология приготовления тортов массового спроса и мини-пирожных из песочного теста с использованием инновационных технологий.
45. Приготовление и оформление мини-пирожных для банкета-фуршет с использованием новых видов сырья.
46. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных из бисквитного теста с использованием новых видов сырья и пищевых добавок.
47. Современные технологии приготовления и оформления десертов.
48. Русские традиции и особенности приготовления блюд из овощей, грибов и сыра
49. Приготовление и оформление фирменных холодных блюд с использованием инновационных технологий.
50. Современные технологии приготовления блюд из рубленой массы мяса.
51. Приготовление и оформление горячих закусок с использованием инновационных технологий.
52. Приготовление и оформление банкетных блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов с использованием инновационных технологий.
53. Особенности организации питания в средней школе, организуемого для различных возрастных групп.
54. Особенности организации лечебно-профилактического питания, организуемого в санаториях и профилакториях.
55. Особенности производства и оформление изделий из заварного и слоеного теста.
56. Особенности производства сложных хлебобулочных изделий из ржаной и пшеничной муки.
57. Особенности производства мучных изделий пониженной калорийности из дрожжевого, бисквитного и песочного теста.
58. Пути и способы улучшения качества хлеба, направленные на выпуск конкурентоспособной продукции.

59. Совершенствование организации технологического процесса приготовления горячих закусок из грибов и сыра в кафе.
60. Инновационные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса на предприятиях общественного питания.
61. Инновационные направления в приготовлении основных блюд на предприятиях общественного питания.
62. Инновационные направления в приготовлении холодных блюд на предприятиях общественного питания.
63. Инновационные направления в приготовлении кондитерских блюд на предприятиях общественного питания.
64. Актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов для пирожных, тортов.
65. Приготовление и оформление горячих закусок в ресторане первого класса.
66. Приготовление и подача соусов к сложной горячей кулинарной продукции блюд из рыбы, мяса и птицы.
67. Совершенствование организации технологического процесса при обслуживании иностранных туристов.

3. Структура дипломной работы

Дипломная работа должна содержать следующие элементы:

- титульный лист установленного образца (приложение Б);
- задание на дипломную работу (приложение В);
- отзыв научного руководителя дипломной работы установленного образца;
- рецензия руководителя предприятия, на материалах которого выполнена дипломная работа, установленного образца;
- справка на антиплагиат (минимальный порог оригинальности 50 %)
- оглавление;
- введение;
- основное содержание с разбивкой на главы, содержащие по тексту сноски (ссылки) на использованную литературу и источники;
- заключение;
- список использованной литературы и источников.

Дипломная работа должна быть представлена в печатном варианте, который подшивается в папку с твердой обложкой (специальная папка для дипломных работ или

папка со скоросшивателем). Текст работы должен быть четким, логичным и соответствовать по содержанию требованиям, указанным ниже.

Титульный лист дипломной работы, задание и справка на антиплагиат подписывается автором работы.

Руководитель подписывает титульный лист дипломной работы, задание, отзыв и справку на антиплагиат. На титульном листе расписывается руководитель предприятия (рецензент).

Полностью готовая дипломная работа представляется студентом научному руководителю.

Научный руководитель после проверки работы подписывает ее титульный лист и вместе со своим письменным отзывом представляет заведующему кафедрой.

В отзыве на дипломную работу научный руководитель отражает следующие вопросы:

- актуальность работы, соответствие содержания теме работы;
- полноту, глубину и обоснованность решения поставленных вопросов;
- оценку личного вклада автора, уровень его теоретической подготовки, инициативность, умение решать теоретические и практические задачи, использовать специальную литературу;
- правильность расчетных материалов;
- недостатки работы;
- общую оценку работы и рекомендации к ее защите;
- степень сформированности компетенций.

В случае, если научный руководитель оценивает дипломную работу как не соответствующую по содержанию и (или) форме установленным требованиям, вопрос о готовности работы рассматривается заведующим кафедрой.

В рецензии руководителя предприятия на дипломную работу должны быть отражены ответы на следующие вопросы:

- оценка актуальности темы дипломной работы;
- заключение о степени соответствия выполненной работы заданию;
- характеристика выполнения каждого раздела работы, степени использования современной научной литературы и достижений передового опыта;
- оценка качества выполнения наглядной части работы (таблиц, иллюстраций и т.д.);
- оценка качества и глубины решения поставленной проблемы;
- заключение о соблюдении требований существующих стандартов;

- в какой степени материалы дипломной работы могут быть использованы на практике;
- перечень положительных качеств работы и ее основных недостатков (если последние имеют место).

Рецензия оформляется в соответствии с установленным образцом. .

Предзащита проводится для определения качества проделанной студентом работы. По итогам предзащиты принимается решение о допуске дипломной работы к защите. Предзащита заключается в устном выступлении автора исследования. Задача автора во время предзащиты представить свою работу и показать, что степень ее готовности достаточна для допуска к защите в ГЭК.

Вопрос о допуске дипломной работы к защите в ГЭК решается кафедрой на основании отзыва научного руководителя, рецензии руководителя предприятия, заключения заведующего кафедрой и по результатам предзащиты работы студентом.

Дипломная работа с подписанными титульным листом, отзывом научного руководителя, рецензией от руководителя практики от предприятия и справкой на антиплагиат сдается на кафедру в срок, предусмотренный графиком сдачи дипломной работы.

Структура дипломной работы должна состоять из оглавления, введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и приложений. Указанные элементы структуры работы должны содержать требования, изложенные в подразделе 4, которые могут быть проверены при выполнении и защите дипломной работы.

Введение (примерный объем 2 с.) должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, цель и конкретные задачи дипломной работы, формулировку объекта и предмета исследования, методы, используемые в процессе написания работы.

Основная часть дипломной работы состоит из трех глав:

Глава 1. В теоретической части необходимо выявить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции согласно выбранному профессиональному модулю. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении.

В представлении и описании новых видов оборудования, рекомендуемого именно для использования по выбранному профессиональному модулю, предоставить рисунок, отразить принцип действия, правила эксплуатации безопасное использование.

Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции по профессиональному модулю, описать с требованием к качеству и контрольной отработкой, для использования.

Глава 2. В практической части проводится аналитическая работа по предприятию общественного питания, на основе которого пишется дипломная работа.

В 1 параграфе 2 главы дается анализ исследуемого предприятия. В данном параграфе должны быть отражены: характеристика деятельности предприятия общественного питания на основании ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012; дано обоснование действующей организационно-правовой формы; представлена и проанализирована действующая организационная структура управления; представлен анализ основных экономических показателей.

В основной части (1- 2 параграфа) приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты дипломной работы.

В данной части отражается уровень исследования проблемы в практике. С учетом темы дипломной работы основная часть может включать:

- маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг;
- характеристику и оценку пищевой ценности сырья;
- характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;
- анализ действующего ассортимента;
- составление ассортимента кулинарной продукции, классификации блюд или меню;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по исследуемой теме с разработкой рецептов, описанием используемого современного оборудования и инвентаря, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд; подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; рекомендациями к требованиям безопасности, условиям и срокам хранения блюд в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде в процессе реализации в предприятиях общественного питания;
- методы контроля качества готовой продукции;
- результаты экспериментальной проработки 5-6 фирменных блюд с рекомендуемыми новыми видами соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий, мероприятиями, направленными на повышение качества;
- технико-технологические карты на 5-6 наименований разработанных фирменных блюд;
- анализ организации рабочих мест и охраны труда персонала;

- анализ деятельности персонала, в соответствии с нормативными документами, регламентирующими деятельность отрасли «общественное питание» и спецификой работы предприятия;

- технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечень и схемы размещения оборудования, приспособлений, инвентаря, кухонной и столовой посуды).

В последнем параграфе 2 главы составляются предложения по оптимизации деятельности исследуемого вопроса. В данном параграфе необходимо кратко рассмотреть два-три предложения по оптимизации выявленных в ходе анализа проблем.

В заключении подводится итог проведенного исследования.

Заключение дипломной работы должно содержать обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания дипломной работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам).

Список использованной литературы (3 с.) должен включать, как правило, не менее 20 источников, в т. ч. электронные ресурсы.

В **приложениях** приводится вспомогательный материал: промежуточные математические расчеты, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, типовые договоры, иллюстрации и др.

Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта).

Главы нумеруются арабскими цифрами, параграфы арабскими цифрами через точку. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится. Например:

Глава 1

третий параграф третьей главы – 3.3 и т.д.

Разделы – введение, заключение, список литературы, приложения в содержании не нумеруются.

4. Требования к оформлению дипломной работы

Объем дипломной работы должен быть не менее 50 печатных страниц формата А4 (не включая приложения).

Работа оформляется в соответствии с требованиями нормативной документации, указанной в п. 1 настоящего документа.

При наборе на компьютере:

- текст должен быть набран через полтора интервала;
- шрифт «Times New Roman», размер шрифта № 14;
- длина строки составляет 16-17 см, длина текста на странице – 24,5-25 см;
- параметры страницы: левое поле – 3,0 см, правое поле – 1,0 см, верхнее поле – 2,0 см, нижнее поле – 2,0 см;
- отступы в начале абзаца 1.25, интервал перед и после абзацев равен нулю.

Страницы дипломной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы.

Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Главы работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами без точки. Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой, например 1.1, 1.2, 1.3, и т.д. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится.

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

Подрисовочная надпись оформляется следующим образом:

Рисунок 1 - Направления деятельности ООО «Спецтехсервис» в
процентном соотношении

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Все таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего текста. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы оформляются следующим образом:

Таблица 1 – Оборудование торгового предприятия «Мебеком»

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Если таблица разорвана, то разрыв оформляется следующим образом:

Продолжение таблицы 1

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. в дипломной работе должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы).

Ссылки в тексте имеют либо сквозную нумерацию в виде надстрочного индекса и в этом случае выходные данные располагаются внизу страницы, либо представлены в скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 "Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления", ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 "Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) не допускается.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его страницах. При этом 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 страницы слова «Приложение» и его обозначения.

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, И, 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».

Примеры оформления списка литературы:

Законодательные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М: 2009. – 512 с.

Федеральные законы РФ

2. О защите прав потребителей: федер. закон Рос. Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1: принят Гос. Думой Федер. Собр. Рос. Федерации 7 февр. 1992г. // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации. – 1992. – № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 3. СПС Гарант.

3. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации: федер. закон РФ от 28.12.2009 N 381-ФЗ: : измен. и доп. 09.01.2015: принят Гос. Думой, Федер. Собр. Рос. Федерации 25 декабря 2009 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647/. –(21.03.2015).

4. О рекламе: Федер. закон от 13.03.2006 N 38-ФЗ: с изм. и доп. 27.09.2009: принят Гос. Думой 22 февраля 2006 года, одобрен Советом Федерации 3 марта 2006 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647/. –(21.03.2015).

Постановления Правительства Российской Федерации

5. Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации: Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55: с изм. и доп. 05.01.2015// // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL:

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173699/>. –(дата обращения 21.03.2015).

6. Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом: Постановление Правительства РФ от 27.09.2007 N 612: с изм. и доп. 04.10.2012 // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания "Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=136274/>. –(дата обращения 21.03.2015).

Стандарты

7. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли: - М.: Стандартиформ, 2010. – 10 с.

8. ГОСТ Р 51304-2009. Услуги торговли. Общие требования – Москва: Стандартиформ, 2010. – 8 с.

Книги, статьи

Книги одного, двух, трех авторов

1. Чкалова, О.В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник /О.В. Чкалова. –М.: ФОРУМ: ИНФРА–М, 2013. –384 с.

Книги четырех и более авторов

2. Обеспечение комплексного развития коммерческого предприятия: монография/ Большакова, И.В [и др.]. - Нижний Новгород: Изд-во Нижегородского гос. ун-та, 2013. - 245 с.

Сборники статей

3. Суходоев, Д.В., Суходоева, Л.Ф., Стожарова, Т.В. и др. Взаимодействие субъектов коммерческого интернет-пространства // Креативная экономика. – 2014. - №11. – С.181-188.

4. Цветков, М.А., Цветкова, И.Ю. Влияние глобальных изменений на подходы к развитию инновационно-активного предпринимательства // Российское предпринимательство. – 2013. - №13. – С. 4-14.

5. Чкалова, О.В. Развитие лидеров российского рынка на основе стратегий роста // Менеджмент и бизнес-администрирование. – 2013. – №3. –С. 28–35.

Электронный ресурс удаленного доступа

6. Мировые цены на нефть растут после рекордных падений // Expert Online. 2014. 2 дек. [Электронный ресурс] – URL: <http://expert.ru/2014/12/2/mirovyie-tsenyi-na-neft/>

rastut-posle-rekordnyih-padenij/ (дата обращения: 02.12.2014)

7. Официальный сайт Территориального органа федеральной службы государственной статистики по Нижегородской области [Электронный ресурс] – URL: <http://www.nizstat.sinn.ru/default.aspx>. (дата обращения: 05.11.2014)

8. Официальный сайт компании ЗАО «Тандер» [Электронный ресурс] –Режим доступа: URL: <http://magnit-info.ru>. (дата обращения: 10.10.2014)

Электронный ресурс локального доступа

9. О жилищных правах научных работников: постановление ВЦИК, СНК РСФСР от 20 авг. 1933 г. (с изм. и доп. внесенными постановлениями ВЦИК, СНК РСФСР от 1 нояб. 1934 г., от 24 июня 1938 г.). Доступ из справ.-правовой системы «Консультант-Плюс».

Дипломная работа дополняется мультимедийной презентацией.

Уровень профессиональной подготовки дипломной работы должен соответствовать требованиям ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014, зарегистрирован в Министерстве юстиции 23 июля 2014 г. № 33234.

Дипломная работа должна иметь актуальность и практическую значимость.

Выполненная дипломная работа сдается на проверку руководителю дипломной работы от кафедры ИЭП.

Сданная на проверку дипломная работа проверяется руководителем, при этом учитывается, насколько полно разработана тема, использованы специальная, справочная литература и материалы практики. Обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

При наличии серьезных замечаний руководителя дипломная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, дипломная работа сдается студентом повторно в установленный срок. Дополнительный материал не следует располагать автономно и выделять его как доработку. Он должен органично вливаться в основной материал.

Руководитель проверяет доработанный вариант и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите. Отзыв оформляется на отдельном листе.

Объем дипломной работы должен быть не менее 50 страниц печатного текста.

После получения отзыва на дипломную работу изменения в её содержание студент может вносить только по согласованию с научным руководителем.

Бланк титульного листа работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (Приложение Б).

5. Предзащита дипломной работы

Перед предъявлением дипломной работы для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы дипломной работы, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;
- идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность;
- правильность подкладки листов (их последовательности и размещение относительно корешка);
- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;
- наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники литературы; правильность ссылок;
- отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;
- наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.

Руководитель дипломной работы до даты предзащиты составляет отзыв на дипломную работу, а также осуществляет проверку степени оригинальности работы в системе «Антиплагиат».

Студент должен быть также ознакомлен с содержанием данной справки и поставить на ней свою подпись.

Не менее, чем за 10 календарных дней до ГИА руководитель дипломной работы проводит предзащиту с предварительной проверкой дипломной работы на объем заимствования.

Студент к дате предзащиты готовит дипломную работу и демонстрационные материалы к дипломной работе в электронном виде

6. Подготовка к защите дипломной работы

Подготовка к защите дипломной работы представляет собой важный этап работы.

Студент, получивший положительный отзыв о дипломной работе от руководителя, в рецензии от предприятия, и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (7-10 минут), в котором чётко и кратко излагаются основные положения дипломной работы. Для большей наглядности необходимо использовать презентацию (в PowerPoint), предварительно согласованную с руководителем.

Для успешной защиты необходимо подготовить доклад. В нём следует отразить, что сделано лично студентом, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить, какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы, вытекающие из исследования. Доклад не должен быть перегружен цифровыми данными, которые приводятся в случае необходимости доказательства или с целью иллюстрации того или иного вывода. Содержание доклада определяется студентом совместно с руководителем дипломной работы.

7. Порядок защиты дипломной работы

К защите допускаются дипломные работы, отвечающие предъявленным требованиям.

Студент изучает замечания и рекомендации, с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы дипломных работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы.

Для прохождения защиты должен представить следующие документы:

- экземпляр дипломной работы, подписанный руководителем, рецензентом и студентом-автором;
- отзыв руководителя;
- рецензию на дипломную работу;
- другие документы и демонстрационные материалы, характеризующие дипломную работу (при их наличии);
- справку на антиплагиат.

Студент делает доклад (7-10 минут).

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, дать рекомендации по выявленным в ходе исследования проблемам и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы,
- презентация,
- ответы на вопросы,
- оценка рецензента,
- отзыв руководителя.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«Отлично»** ставится за дипломную работу, которая имеет практическую значимость, носит исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация работы.

Оценка **«Хорошо»** ставится за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация работы.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер.

Практическая часть базируется на теоретическом материале, но анализ выполнен поверхностно, материал изложен непоследовательно.

Представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полных, аргументи-

рованных ответов на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет практической значимости, не отвечает требованиям, изложенным в данных методических рекомендациях. В работе отсутствуют выводы, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).

2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.

3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01.

4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.

5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.

6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного

врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01.

11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Список основной литературы

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7985-5. URL: <http://www.biblio-online.ru>

2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник [Электронный ресурс]/ Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2016. — 321 с. — Для СПО и НПО. URL: <https://www.book.ru>

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. — ISBN 978-5-4365-1276-1. URL: <https://www.book.ru>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. URL: <http://znanium.com>

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум [Электронный ресурс]/ К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. URL: <http://znanium.com>

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин. 11-е изд.-М.: «Академия», 2012. - 320 с.

4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. URL: <http://znanium.com>

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. URL: <http://znanium.com>

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. URL: <http://znanium.com>

7. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с. URL: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы

1. http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outside/ - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими"

2. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров

3. <http://www.frio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»

4. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/> - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
5. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
6. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
7. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
9. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
10. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
11. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

Приложение А

Заведующему кафедрой

_____ (название кафедры)

_____ (фамилия, имя, отчество)

от студента (ки) _____ курса

_____ (форма обучения: очная, очно-заочная, заочная)

_____ (название факультета/института)

_____ группы

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему дипломной работы :

_____ (название темы)

Предполагаемый объект исследования дипломной работы: _____

_____ (название предприятия, учреждения, организации)

Прошу назначить руководителем дипломной работы: _____ (Ф.И.О.)

_____ (учёная степень, учёное звание, должность*)

Контакты студента: тел. моб. _____

e-mail _____

Подпись студента _____ / _____ /
Ф.И.О.
 « ____ » _____ 20 ____ г.

Назначить руководителем дипломной работы _____ (Ф.И.О.)

Подпись зав. кафедрой _____

Осуществлять руководство дипломной работой студента _____ по указанной теме согласен.
 _____ (Ф.И.О. студента)

_____ (личная подпись руководителя)

_____ (И.О. Фамилия)

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

КАФЕДРА ТОРГОВОГО ДЕЛА

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

« _____ (ТЕМА) _____ »

Допущено к защите:

Зав. кафедрой торгового дела
 д.э.н., профессор

_____ О.В. Чкалова
 подпись

Научный руководитель: _____

_____ ученая степень, ученое звание, ф.и.о.

_____ подпись

Выполнил: студент группы _____
 специальность

19.02.10 «Технология продукции
 общественного питания»

_____ ф.и.о., подпись

Рецензент: _____
 должность

_____ организация

_____ ф.и.о., подпись

Н. Новгород, 20____

Приложение В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

Институт экономики и предпринимательства

Кафедра «Торговое дело»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____

«___» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ ПО ПОДГОТОВКЕ
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Студенту _____ Группа _____

1. Тема дипломной работы _____

2. Срок сдачи студентом дипломной работы «___» _____ 20__ г.

3. Исходные данные к дипломной работе:

а) _____

б) _____

в) _____

подготовлены при прохождении преддипломной практики на (в)

4. Перечень подлежащих разработке вопросов (или краткое содержание) в дипломной работе и сроки выполнения:

а) _____

б) _____

в) _____

5. Перечень графического и иллюстративного материала (с точным указанием обязательных чертежей): _____

6. Консультанты по работе (ФИО, должность):

а) _____

б) _____

7. Руководитель работы (ФИО, должность, организация, телефон):

Подпись _____ Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

8. Задание принял к исполнению «__» _____ 20__ г.

Подпись студента _____

Широкова Лариса Олеговна

Хайруллина Дина Рестямовна

Керичева Ксения Александровна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению дипломной работы

Учебно-методическое пособие

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского».
603950, Нижний Новгород, пр. Гагарина, 23.