

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД-филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

Факультет технологический

Кафедра технологии общественного питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
К ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Квалификация
выпускника «специалист по поварскому и кондитерскому делу»)**



Согласовано:
Заведующий кафедрой
к.э.н., доцент, Орлова. А.И

Нижний Новгород
2021 год

Содержание

Введение

1 Общие требования к выпускной квалификационной работе

1.1 Этапы выполнения ВКР

1.2. Структура ВКР и описание элементов

1.3. Технические требования к ВКР

2. Руководство выпускной квалификационной работой

3. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

4. Примерная тематика ВКР

Введение

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа), являясь одной из важнейших обязательных форм самостоятельной работы обучающихся и завершающим этапом подготовки специалиста среднего звена, предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний в решении конкретных научных, социально-экономических и управленческих задач;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования и научным экспериментом при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;
- определение уровня готовности студентов-выпускников для самостоятельной работы в условиях рыночной экономики.

К защите выпускной квалификационной работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу»), разработанной в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу»).

При условии успешного прохождения государственных аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику института присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты). Руководитель выпускной квалификационной работы решает следующие задачи:

- оказывает помощь студенту в составлении плана выпускных квалификационных работ,
- дает рекомендации по прохождению практики студентом и использованию им различных литературных источников,
- регулярно консультирует студента,
- контролирует выполнение им графика подготовки выпускной квалификационной работы,
- принимает меры по обеспечению своевременного представления на кафедру выпускной квалификационной работы,
- дает отзыв на выпускную квалификационную работу.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

1 Общие требования к выпускной квалификационной работе

1.1 Этапы выполнения ВКР

Выполнение выпускной квалификационной работы включает следующие этапы:

- выбор темы;
- изучение теоретических источников, определение цели и задач исследования;
- выбор объектов и методов исследования;
- обобщение полученных результатов;
- организация и проведение исследования;
- оформление работы;
- подготовка ВКР к защите.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентами на выпускающей кафедре Института пищевых технологий и дизайна – филиале ГБОУ ВО НГИЭУ: кафедре технологии общественного питания.

Тематику выпускных работ разрабатывает выпускающая кафедра. Тематика выпускных работ, предлагаемая выпускникам, формируется кафедрой в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности, в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификации, с учетом вида, жанра и материала, в котором будет выполняться выпускная работа. При выборе ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, наличием специальной литературы, практической значимостью для конкретного предприятия. Примерная тематика выпускных квалификационных работ представлена в разделе 3.

Студент может руководствоваться предложенным перечнем тем выпускных квалифицированных работ, предварительно проконсультировавшись со своим руководителем и согласовать тему с руководителем. Студент, желающий выполнить выпускную квалифицированную работу на тему, не предусмотренную тематикой должен обосновать свой выбор, а затем утвердить ее на заседании кафедры. Выбранная тема выпускной квалификационной работы может быть продолжением курсовых работ по профессиональным модулям. После выбора темы и ее согласования с руководителем студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой о закреплении за ним темы и назначении научного руководителя выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ должна ежегодно обновляться, быть актуальной, отражать современное состояние и перспективы развития образования, науки и соответствовать социальному заказу общества. Темы выпускных квалификационных работ и кандидатуры научных руководителей обязательно обсуждаются и утверждаются на заседании кафедры по заявлению студента и согласия руководителей, а затем приказом по институту.

Выпускник должен самостоятельно подобрать организацию для сбора, обобщения и анализа данных в соответствии с выбранной тематикой. Заявление подтверждается подписью студента.

Все изменения в формулировке темы и в руководстве ВКР проводятся приказом директора института. Копии приказов об утверждении тем и руководителей выпускных квалификационных работ представляются в государственную аттестационную комиссию.

1.2. Структура ВКР и описание элементов

Объем ВКР составляет от 30 (минимально) до 50 (максимально) страниц компьютерной верстки.

Структурные элементы ВКР:

1. Титульный лист
2. Задание по выполнению выпускной квалификационной работы

3. Оглавление - перечень названий всех разделов (глав), подпунктов, глоссарий (при наличии), приложения, которые указываются в строгой последовательности с обозначением страниц начала каждой части.
4. Введение - раскрывает актуальность проблемы исследования, цель, задачи, объект, предмет и методы исследования и т.д.
5. Основная часть, как правило, состоит из соразмерных по объему глав, содержание которых определено в положении ГИА по соответствующей ППСЗ:
- 3 главы - для бакалаврской работы;
6. Заключение: содержит краткую трактовку полученных результатов, их научную и практическую ценность.
7. Глоссарий (список терминов) - не является обязательной частью (при наличии указать не менее 15-20 понятий).
8. Список использованных источников
9. Приложения (при большом объеме оформляется в виде самостоятельного блока в специальной папке).

В пояснительную записку ВКР вкладывается отзыв руководителя ВКР и рецензия.

Титульный лист ВКР. Титульный лист является первым листом ВКР. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Задание на ВКР – структурный элемент ВКР, содержащий наименование выпускающей кафедры, фамилию и инициалы студента, дату выдачи задания, тему ВКР, исходные данные и краткое содержание ВКР, срок представления к защите, фамилии и инициалы руководителя(ей) и консультантов по специальным разделам (при их наличии). Задание подписывается руководителем(и), студентом и утверждается заведующим выпускающей кафедрой.

Содержание. Содержание (или Оглавление) – структурный элемент ВКР, кратко описывающий структуру ВКР с номерами и наименованиями разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов параграфов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц. Номера и названия глав, параграфов и пунктов размещаются с левой стороны страницы, а номера соответствующих им страниц – с правой.

Введение, а также Заключение – структурные элементы ВКР. Их не включают в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы.

Во введении дается общая характеристика ВКР, раскрывается актуальность работы, формулируются цель, задачи, предмет и объект исследования, рассматривается методика исследования, определяется практическая значимость.

Актуальность работы может определяться логикой развития конкретного направления исследования в соответствующей области науки (теоретическая актуальность) или запросами практики и необходимостью научного решения прикладных проблем (практическая актуальность). Обоснование актуальности исследования должно быть предельно лаконичным.

Цель исследования – это мысленное предвосхищение (прогнозирование) будущего результата, т.е. того, что будет получено по завершению исследования: предполагаемые конечные результаты в сфере общественного питания. Цель исследования связана с темой ВКР.

Задачи исследования – это исследовательские действия, которые необходимо выполнить для достижения поставленной цели. Постановка задач основывается на дроблении общей цели исследования на более мелкие, т.е. в работе должно быть поставлено несколько задач.

Объект исследования – это процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию и избранные для ее изучения, это то, что включает в себя предмет исследования.

Предмет исследования представляет собой основное понятие, определяющее тематику исследования, именно для его изучения формулируется цель исследования и решаются поставленные задачи.

Методика исследования – это совокупность методов, приемов, способов исследования, порядок их применения, при помощи которых удалось решить поставленные задачи и получить определенные результаты.

Выполнение ВКР предполагает в обязательном порядке решение практических задач, связанных с производственной деятельностью в сфере общественного питания. В этой связи практическая значимость исследования может быть связана либо с полученными в ходе исследования данными, либо – с оригинальностью комбинаций ряда применяемых методик, позволяющей решить ту или иную практическую задачу.

Объем введения обычно составляет 1,5 – 3 страницы, оформленных в виде текстового материала (без таблиц, графических иллюстраций и формул).

Основная часть. Основная часть – структурный элемент ВКР, требования к которому определяются заданием студенту на ВКР.

Основной текст рукописи ВКР структурируется в 3 логически связанных главы (раздела). В состав основного текста включаются необходимые для объяснения сути обсуждаемых проблем рисунки, таблицы, если их включение в текст не мешает восприятию основного содержания. В противном случае эти иллюстративные материалы рекомендуется выносить в приложения.

Структура ВКР по главам (разделам) обычно представляется следующим образом: каждая глава составляет примерно 1/3 общего объема основной части текста рукописи (около 10-15 страниц).

1.3. Технические требования к ВКР

Требования к оформлению листов текстовой части. ВКР должна быть выполнена с использованием компьютера и распечатана на принтере на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм) ГОСТ 2.301-68

Текстовая часть ВКР выполняется с соблюдением следующих размеров полей:

- левое – 30 мм,
- правое – 10 мм,
- верхнее – 20 мм,
- нижнее – 20 мм.

При выполнении текстовой части работы на компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Word for Windows.

Тип шрифта: Times New Roman Cyr. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт.

Цвет шрифта должен быть черным.

Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал - полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

Каждый структурный элемент ВКР следует начинать с нового листа (страницы).

2. Руководство выпускной квалификационной работой

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательным видом государственной итоговой аттестации.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных обучающимися знаний и профессиональных умений.

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся приказом директора института назначается руководитель.

Для принятия решения о выборе или уточнении темы студент должен консультироваться с потенциальным руководителем. При согласовании темы студент получает от руководителя подтверждение согласия на руководство. Студент обязан подать заявление о выборе темы ВКР в установленные факультетом сроки (устанавливаются не позднее 25 декабря текущего учебного года).

Изменение темы ВКР возможно не позднее, чем за один календарный месяц до установленного в приказе срока представления итогового варианта ВКР и по процедурам, установленным Программой. Изменение темы ВКР производится приказом декана факультета.

Руководителями ВКР могут быть и работники сторонних организаций, имеющие опыт практической работы в соответствующей отрасли (не менее 3-х лет), или опыт работы на руководящей позиции, и/или ученую степень, свидетельствующие о наличии профессиональной компетентности такого руководителя в отрасли знаний, соответствующей тематике ВКР, при условии, что основной объем подготовки ВКР студента проходит по месту работы данного руководителя.

3. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

1. Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного испытания организация утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (далее – расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций, и доводит расписание до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

2. Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

3. Выпускная квалификационная работа, отзыв, (при наличии акт о внедрении результатов ВКР) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты выпускной квалификационной работы.

4. Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе организации, проверки на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований установленных организацией.

5. Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их интеллектуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

6. Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации, подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающихся индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

7. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

8. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы выдается за три месяца до государственной итоговой аттестации, оно должно быть подписано руководителем работы и деканом факультета (индивидуально для каждого обучающегося).

9. Перед началом выполнения выпускной квалификационной работы проводится организационное собрание, на котором разъясняются назначение и задачи выпускной квалификационной работы, структура и объемы работы, принципы разработки и оформления, сроки выполнения выпускной квалификационной работы.

10. Руководитель (консультант) на период времени, отведенного на выполнения выпускной квалификационной работы, составляет график индивидуальных консультации с закрепленными за ним студентами.

11. Обучающиеся, не проходившие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных

обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается организацией самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающийся должен представить в организацию документ подтверждающий причину его отсутствия.

12. Обучающиеся, не прошедшие государственное испытание в связи с неявкой на государственное итоговое испытание по уважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из организации с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добровольному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

13. Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в организации на период времени, установленный организацией, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

14. Контроль за соблюдением графика выполнения выпускной квалификационной работы осуществляет заместитель декана по учебной работе.

15. По завершению выполнения выпускной квалификационной работы, студент должен пройти нормоконтроль в сроки, установленные графиком.

16. После прохождения нормоконтроля выпускные квалификационные работы представляются декану на утверждение и получение направления на рецензирование.

17. После получения рецензии выпускной квалификационной работы все члены комиссии имеют возможность предварительно ознакомиться с ними. Внесение изменений в содержание выпускной квалификационной работы после получения рецензии не допускается.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по направлению подготовки при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4. Примерная тематика ВКР

1. Организация технологии приготовления сета из сельскохозяйственной птицы в предприятии г. Нижнего Новгорода.
2. Организация технологии приготовления сета из кальмаров в предприятии г. Нижнего Новгорода.
3. Организация технологии приготовления сета из локальной рыбы в предприятии социального питания г. Нижнего Новгорода.
4. Организация процесса приготовления и оформления холодных блюд и закусок из экзотических рыб в предприятии г. Нижнего Новгорода.
5. Организация технологии приготовления ово-лакто вегетарианской пасты предприятия г. Нижнего Новгорода.
6. Организация технологии приготовления сета из экзотических овощей в предприятии г. Нижнего Новгорода.
7. Организация технологии приготовления Front-end сета предприятия г. Нижнего Новгорода.
8. Организация технологии приготовления безглютенового десертного сета в предприятии г. Нижнего Новгорода
9. Организация процесса приготовления и оформления сета из индейки в предприятии г. Нижнего Новгорода.
10. Организация технологии приготовления сета с использованием экзотических пряностей предприятия г. Нижнего Новгорода.
11. Организация технологии приготовления Finger Food с использованием экзотических овощей в предприятии г. Нижнего Новгорода.
12. Организация технологии приготовления Amuse- bouches (жидких) с использованием экзотических овощей и фруктов в предприятии г. Нижнего Новгорода.
13. Организация технологии приготовления раменов в предприятии г. Нижнего Новгорода.
14. Организация технологии приготовления сета региональной кухни в предприятии г. Нижнего Новгорода.
15. Организация технологии приготовления сета русской кухни в современной авторской подаче в предприятии г. Нижнего Новгорода.
16. Организация технологии приготовления сета русской кухни из локальных продуктов в предприятии г. Нижнего Новгорода.
17. Организация процесса приготовления сета из экзотической редкой рыбы в предприятии г. Нижнего Новгорода.
18. Организация процесса приготовления и оформления блюд и закусок с использованием термомикса в предприятии г. Нижнего Новгорода.
19. Организация технологии приготовления горячих блюд из дичи в предприятии г. Нижнего Новгорода.
20. Разработка нового ассортимента кулинарной продукции из птицы и технологии их приготовления с использованием пароконвектомата в предприятии г. Нижнего Новгорода.
21. Разработка нового ассортимента горячих блюд из мяса говядины и технологии их приготовления с использованием пароконвектомата в предприятии г. Нижнего Новгорода.
22. Разработка нового ассортимента горячих блюд из рыбы и технологии их приготовления с использованием пароконвектомата в предприятии г. Нижнего Новгорода.
23. Разработка нового ассортимента горячих блюд из птицы и технологии их приготовления с использованием су-вида в предприятии г. Нижнего Новгорода.

24. Разработка нового ассортимента кулинарной продукции из мяса и технологии их приготовления с использованием су-вида в предприятии г. Нижнего Новгорода.
25. Разработка нового ассортимента кулинарной продукции из рыбы и технологии их приготовления с использованием су-вида в предприятии г. Нижнего Новгорода.
26. Организация технологии приготовления гратена из локальных овощей в предприятии г. Нижнего Новгорода.
27. Организация технологии приготовления сложных горячих супов с использованием современных тенденций по оформлению в предприятии г. Нижнего Новгорода.
28. Организация технологии приготовления сложных холодных супов с использованием современных тенденций по оформлению в предприятии г. Нижнего Новгорода.
29. Организация технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра в ресторане г. Нижнего Новгорода.
30. Организация технологии приготовления сложных десертов с использованием экзотических плодов и фруктов в предприятии г. Нижнего Новгорода.
31. Организация технологии приготовления мучных изделий из дрожжевого теста региональной кухни в предприятии г. Нижнего Новгорода.
32. Организация технологии приготовления мучных изделий из пресного теста региональной кухни в предприятии г. Нижнего Новгорода.
33. Организация технологии приготовления сета еврейской кухни в предприятии г. Нижнего Новгорода.
34. Организация технологии приготовления и приготовление десертов для шведского стола в лечебно-оздоровительных организациях.
35. Организация технологии приготовления сложных десертов в ресторане с (русской, уральской, украинской, белорусской, молдавской, кавказской, армянской, казахской, среднеазиатской, чешской, итальянской, японской, немецкой, мексиканской, греческой и т.д.) кухней в предприятии г. Нижнего Новгорода.
36. Организация технологии приготовления холодных десертов в предприятии г. Нижнего Новгорода.
37. Организация технологии приготовления горячих десертов в предприятии г. Нижнего Новгорода.