

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОМИЧУРИНСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»


РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
методической комиссии

профессиональных дисциплин

Протокол № 5 от «05» февраля 2025 г.

Заместитель директора по УПР

 /С.В. Музычук/

подпись

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГБПОУ «Новомичуринский  
многоотраслевой техникум»

 /О.А. Немых/

подпись

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по подготовке, выполнению, оформлению и защите дипломной работы

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Новомичуринск, 2025 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дипломная работа является подтверждением профессиональной подготовки обучающихся в области профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК 1.1 – ПК 1.4);
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 2.1 – ПК 2.8);
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 3.1 – ПК 3.7);
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 4.1 – ПК 4.6);
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 5.1 – ПК 5.6);
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПК 6.1 – ПК 6.5);
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Дипломная работа – это итоговая аттестационная, самостоятельная учебно-исследовательская работа обучающегося.

В предлагаемых методических указаниях отражены цель и задача дипломной работы, требования к её оформлению, структуре и содержанию, состав и последовательность работ по написанию и защите дипломной работы.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных обучающимся теоретических знаний, профессиональных и учебно - исследовательских умений.

Целью дипломной работы является выявление уровня готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

В результате выполнения дипломной работы реализуются следующие задачи:

- углубленное изучение теоретического материала;
- приведение в систему ранее приобретенных знаний;
- пополнение знаний в процессе практического решения поставленной проблемы.

Работа над дипломной работой позволяет обучающимся развить навыки исследовательской, самостоятельной работы над изучением научной и специализированной литературы.

Качество выполнения дипломной работы зависит от того, насколько обучающийся овладел навыками сбора исходной информации, её обработки и анализа, а также от его способностей формулировать научно обоснованные выводы. Обучающемуся необходимо использовать компьютерную технику, как в процессе работы над дипломной работой, так и в процессе оформления материалов, иллюстрирующих содержание дипломной работы.

Согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, выполнение дипломных работ в образовательной организации ставит своей целью определение готовности выпускника к ВПД и сформированности у выпускника соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

качество.

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

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

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

10. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

11. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

12. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

13. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

15. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

16. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

17. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

18. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,

грибов и сыра.

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

20. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

21. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

22. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

24. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

25. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

26. Организация работы структурного подразделения.

27. Участвовать в планировании основных показателей производства.

28. Планировать выполнение работ исполнителями.

29. Организовывать работу трудового коллектива.

30. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

31. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Тематика дипломных работ определяется методической комиссией. Она должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

Настоящие методические указания разработаны в целях оказания обучающимся методической помощи при выборе темы дипломной работы, ее выполнении и оформлении результатов.

Процесс подготовки, выполнения и защиты дипломной работы состоит из следующих этапов:

1. выбор темы и согласование ее с руководителем;

2. подбор нормативно-правовых документов, литературных и других источников информации;
3. оформление организационных документов по написанию работы;
4. изучение требований к оформлению работы;
5. изучение подобранных источников информации;
6. подбор практического материала по теме дипломной работы;
7. написание работы;
8. завершение работы и представление ее на рецензию;
9. разработка тезисов доклада для защиты;
10. защита работы.

К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, завершившие полный курс теоретического и практического обучения базового уровня.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается на соответствующих методических комиссиях и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Директор техникума назначает приказом руководителей дипломных работ из числа преподавателей профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин с последующим закреплением обучающихся с указанием тем дипломных работ. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы.

Руководители проводят следующие мероприятия в течение всего периода выполнения работы:

- выдают обучающимся задание по дипломной работе и календарный план работы (образец задания по дипломной работе и календарного плана работы представлен в приложении 2);
- осуществляют руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;
- оказывают помощь в подборе необходимой литературы;
- систематически консультируют;
- осуществляют контроль над ходом выполнения дипломной работы;

- предоставляют отзыв на законченную дипломную работу для направления на защиту;

- могут участвовать в заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) при защите дипломной работы.

Основными функциями консультанта дипломной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;

- оказание помощи в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

- контроль за ходом выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Содержание структурных элементов дипломной работы.

Титульный лист является первой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с Приложением 1. Титульный лист, включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Задание для дипломной работы оформляется на типовом бланке, подписывается руководителем, обучающимся и утверждается председателем цикловой методической комиссии (Приложение 2). Номер страницы на листе «Задание для дипломной работы» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

Структурный элемент «Содержание»

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы дипломной работы. Пример оформления содержания дипломной работы приведен в Приложении 4. Заголовки разделов могут печататься прописными буквами, подзаголовки - строчными. Точка в конце заголовка не ставится. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень её новизны, формулируются цель и задачи дипломной работы. Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой).

Во введении должны быть указаны также объекты и предмет исследования, методы исследований, источники используемых данных. Объем элемента "Введение"- 2-3 стр.

Содержание дипломной работы определяется её темой и видом. Рекомендуется каждый раздел дипломной работы заканчивать выводами.

Структурный элемент «Основная часть». В основной части приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты дипломной работы.

Основная часть дипломной работы состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения дипломной работы. Содержание основной части работы зависит от темы и результатов исследования.

В данной части отражаются уровень исследования проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы изучаемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальной и исследовательской работы, описание сущности выбранной методики их проведения.

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;
  - 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 рецептур, 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;
  - рекомендации по совершенствованию организации и безопасности рабочих мест, охраны труда персонала;
  - технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечень и схемы размещения оборудования, приспособлений, инвентаря, кухонной и столовой посуды).

### Структурный элемент «Заключение»

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).

### Структурный элемент «Список использованных источников»

После заключения составляют список использованных источников, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и методам исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, Интернет - источники, другие использованные материалы. Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения нормативно правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства Российской Федерации. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература оформляется в алфавитном порядке. При использовании статей указывается названия журналов или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница. Список использованных источников должен быть составлен в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

### Структурный элемент «Приложения».

В приложения включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении дипломной работы, включение которого в текст основной части работы приведет к ее загромождению и затруднению понимания содержания.

Примерный план (содержание) дипломной работы приведён в Приложении 3.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Текст дипломной работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210x297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт Times New Roman. Цвет шрифта чёрный, высота букв, цифр и других знаков - не менее 2,2 мм (кегель 14). Не разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм. Объем дипломной работы от 40 до 60 листов.

В дипломной работе нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Текст основной части дипломной работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей дипломных работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ", «РЕЦЕНЗИЯ», "ОТЗЫВ" и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Каждую структурную часть дипломной работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер

подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например: 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте работы точка не ставится.

### Оформление рисунков, схем и приложений

Рисунки, схемы могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Приложения следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается "Рисунок 1".

При ссылках на рисунки, схемы и приложения следует писать "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации.

Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 2. Динамика продаж продукции в суши-барах.

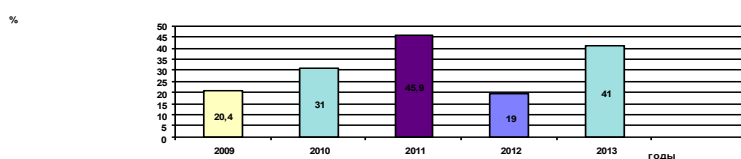


Рисунок 2. Динамика продаж продукции в суши-барах

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху справа страницы слова "Приложение".

Приложения обозначают арабскими цифрами. После слова "Приложение" следует цифра, обозначающая его последовательность.

Если в документе одно приложение, оно обозначается "Приложение 1".

Дипломная работа оформляется в твердый переплет. Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами.

#### **4. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Общее руководство и контроль над разработкой дипломной работы осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе. Промежуточный контроль осуществляют председатели методических комиссий, а также назначенные приказом директора техникума руководители из числа преподавателей профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, которые в течение всего периода выполнения дипломной работы, проверяют степень ее готовности, что отражается в календарном плане работы.

#### **5. ПОДГОТОВКА СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

К сопроводительным документам дипломной работы относятся:

1. Отзыв руководителя.
2. Рецензия специалиста в области общественного питания.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом, представляется руководителю. После просмотра и одобрения руководитель подписывает его вместе со своим отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем ее разделам. В отзыве руководитель не определяет оценку дипломной работы, а только рекомендует или не рекомендует данную работу к защите.

Дипломная работа, допущенная к защите и отвечающая всем установленным требованиям, направляется на рецензию. Для рецензии дипломных работ приглашаются высококвалифицированные специалисты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора не позднее одного месяца до защиты работы. Рецензия на дипломную работу должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы, заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

-оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

-оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за три дня до защиты работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

## **6. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя, рецензии, отчета о проделанной преддипломной практике представляется руководителем в учебную часть техникума не позднее, чем за 10 дней до начала государственной итоговой аттестации.

Порядок защиты дипломных работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации.

При подготовке к защите дипломной работы обучающийся должен составить доклад и подготовить презентацию, согласовать их с руководителем. Для подготовки к защите целесообразно подготовить тезисы своего доклада. Работу над тезисами следует начинать сразу же после представления работы в учебную часть и продолжать после ознакомления с отзывом и рецензией.

В тексте выступления обучающийся должен обосновать актуальность выбранной темы, произвести обзор других научных работ по избранной им теме (проблеме), показать новизну и практическую значимость исследования, дать краткий обзор глав дипломной работы и, самое главное, представить полученные в процессе работы результаты, которые не должны расходиться с поставленной целью.

Текст выступления должен быть максимально приближен к тексту дипломной работы, поэтому основу выступления составляют введение и заключение, которые используются в выступлении практически полностью. Также практически полностью используются выводы в конце разделов.

Структуру текста выступления при защите дипломной работы можно представить в виде следующих последовательных элементов текста:

- приветственное обращение к членам ГИА, представление себя и темы работы;
- краткие аргументы по актуальности и практической значимости предмета исследования;
- формулировка цели и основных задач;
- краткая характеристика объекта исследования;
- содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации.

Обучающемуся следует учесть следующие советы при подготовке текста своего доклада:

- использовать простые слова и простые утвердительные предложения;
- повторять существительные, избегать местоимений;
- записывать цифры, отделяя каждые три знака с правой стороны точкой (чтобы не пришлось считать нули).

Иллюстративный материал может быть представлен в форме:

- раздаточного пакета таблиц, схем, рекламных буклетов об объекте исследования и т.д.;
- в виде плакатов и написания формул и схем на классной доске;
- в виде слайдов, фотографий для видеопроектора; компьютерной презентации.

Для компьютерной презентации с использованием мультимедиа проектора, позволяющего проецировать на экран компьютерное изображение, свое выступление с презентацией сопровождать 10 - 15 слайдов.

Основными принципами при составлении КП являются: лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов).

Необходимо начать КП с заголовочного слайда и завершить итоговым. В содержание первого слайда выносятся полное наименование образовательного учреждения, согласно Уставу, тема дипломной работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

Основное требование - каждый слайд должен иметь заголовок, количество слов в слайде не должно превышать 40.

Используя меню «Показ слайдов — Режим настройки времени», необходимо установить режим – по щелчку.

Защита дипломных работ проводится по утверждённому графику на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту дипломной работы отводится не более 20 минут. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 10—15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся должен осмыслить содержание своей работы и уметь убедительно отвечать на вопросы, заданные при защите.

Дипломная работа после защиты хранится в образовательной организации.

Обучающиеся, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

## **7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ**

Критерии оценки ожидаемых результатов - важнейший и обязательный компонент дипломного исследования. Критерии непосредственно связаны с целью и задачами исследования и должны задаваться до начала написания дипломной работы.

Критерии выставления оценки за дипломную работу членами ГЭК

<b>Критерии качества</b>	<b>Оценка</b>
1. Качество выступления учащегося на защите дипломная работа по форме	
1.1 Самостоятельный устный доклад;	5
1.2 Доклад с частичным зачитыванием текста;	4
1.3 Доклад в форме безотрывного чтения;	3
1.4 Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения.	2

2. Соответствие иллюстративного материала содержанию доклада	2-5
3. Качество выступления учащегося на защите дипломной работы по содержанию	
3.1 Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора	5
3.2 Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен	4
3.3 Сущность работы изложена не четко, вклад автора недостаточно ясен	3
3.4 Сущность работы изложена не четко, вклад автора не представлен	2
4. Качество ответов на вопросы	
4.1 Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы	5
4.2 Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы	4
4.3 Большинство ответов на вопросы были не по существу	3
4.4 Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов	2
5. Качество содержания дипломной работы	
5.1 Содержание полностью раскрывает сформулированные цели и задачи дипломной работы	5
5.2 Содержание раскрывает цели и задачи дипломной работы с небольшими отклонениями	4
5.3 Содержание работы имеет существенные отклонения от цели и задач дипломной работы	3
5.4 Содержание работы не соответствует цели и задачам дипломной работы	2
6. Качество оформления дипломной работы	
6.1 Полностью соответствует установленным требованиям	5
6.2 Незначительное отклонение от установленных требований	4
6.3 Существенные нарушения установленных требований	3
7. Отзыв руководителя	3-5
8. Оценка рецензента	3-5
9. Дополнительные материалы (документы) представленные учащимся, характеризующие научную и практическую ценность дипломной работы (дополнительный критерий)	3-5

**Примечание:** Весовые значения по каждому критерию устанавливаются учебной частью самостоятельно до начала процедуры защиты дипломной работы.

## Рекомендуемые источники

### Основные законы и нормативные документы (НД)

1. ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.
2. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
3. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
4. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
5. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
7. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
8. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
9. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
11. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
12. Закон РФ «О защите прав потребителей» в редакции от 09.01.96.
13. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19.04.91.
14. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» в редакции от 31.07.98.
15. Закон РФ «О стандартизации» в редакции от 27.12.95.
16. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92.
17. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93
18. Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) на конкретные виды продукции и услуг.
19. Нормативные документы по порядку и правилам сертификации на конкретные виды продукции и услуг.
20. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 января 200г. № 29-ФЗ
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
22. ФЗ от 11.12.2002 г. № 166-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

## Учебная и научная литература

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник/Н.И.Андонова, Т.А.Качурина- М: «Академия», 2018г.

2. Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента/ Т.А.Качурина- М: «Академия», 2018г.

3. Андонова Н.И. Т.А.Качурина «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:лабораторный практикум /Н.И.Андонова, Т.А.Качурина- М: «Академия», 2019 г.

4. И.П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:учебник / И.П. Самородова- М: «Академия», 2018 г

5. И.Ю. Бурчакова « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»: учебник/ И.Ю. Бурчакова - М: «Академия», 2019 г

6. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»: учебник/ И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова - М: «Академия», 2018 г

7. И.П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:учебник / И.П. Самородова- М: «Академия», 2018 г

8. И.Ю. Бурчакова « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»: учебник/ И.Ю. Бурчакова - М: «Академия», 2019 г

9. «Организация производства и обслуживания на ПОП» Усов В.В. учеб.пособие для студентов/В.В.Усов. –М.: «Академия», 2018г.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Н.Э. Харченко

### **Интернет-ресурсы.**

<http://www.kulinariya.su/Кулинария> Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru/Kulina.ru>. Кулинария. Кулинарные рецепты.

[Кулинарная книга. Домашние заготовки.](#)

<http://www.1001recept.com/Кулинария> 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

<http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

<http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария  
<http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.  
<http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>  
<http://www.studfiles.ru>  
<http://prozakon.su/a364>  
<http://pda.coolreferat.com/>  
<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.  
[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ  
[www.cooking.ru](http://www.cooking.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).  
<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания  
<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия  
<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

### Дополнительная литература

1. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2007.
2. Анурова Н. и Пали Марциано Азбука ресторатора. - М.: «Издательство Жигульского» (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи»), 2003
3. Арутюнов Ю.С. Методологические вопросы деловых игр // Применение активных методов обучения: Тез. Докл. научно-техн. Школы-семинара. – Л., 2006. – С. 85.
4. Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2007
5. Введение в технологии продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2007.
6. Веснин В.Р. Менеджмент персонала- М.: тд «Элит 2000», 2002 «Управление персоналом» (ежемесячный деловой журнал)
7. Веснин В.Р. Практический менеджмент персонала - М.; Юристь, 2001
8. Грейсон Д., О Делл К. Американский менеджмент на пороге века. М. «Экономика», 1991.
9. Егоршин А.П. Управление персоналом - ИЛовгород.: 2000  
Игра в системе личностно-развивающих технологий // Герялт (Просвещение) – 2006 – №1
10. Клору И. Японские методы управления качеством. «Экономика» 1988.
11. Лашутина Н.Г. Холодильные машины и установки : учебник для СПО / Н. Г. Лашутина, Т. А. Верхова, В. П. Суедов. - М.: Колос С, 2007.
12. Маслов Е.В. Управление персоналом предприятия. Учебное пособие - Москва - Новосибирск, 2000

13. Серeda К.Н. «Бухучёт на предприятиях общественного питания»/Феникс, 2003-448с.
14. Якимовская И.С. «Принципы активности педагогической психологии //Вопросы психологии». – 2006 №6
15. Теория бухгалтерского учета/ Под редакцией доктора экономических наук, профессора Е.А. Мизиковского.2005.Кирюкова Е.А.
16. Шенбергер Р. Японские методы управления производством. М.: «Экономика», 1988.
17. Эмерсон Г. Двенадцать принципов производительности. – М.: Экономика, 1990.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОМИЧУРИНСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**ТЕМА:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Обучающейся (-гося) 4 курса, группы №19

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Руководитель дипломной работы:  
преподаватель

Допускается к защите  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ С.В. Музычук  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.

Дата сдачи: \_\_\_\_\_  
Дата защиты: \_\_\_\_\_  
Оценка: \_\_\_\_\_

г. Новомичуринск, 2025г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОМИЧУРИНСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Группа №19

**ЗАДАНИЕ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**  
обучающегося

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя и отчество)

1. Тема дипломной работы:

\_\_\_\_\_

2. Цель и задачи дипломной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Основные вопросы, требующие решения при выполнении дипломной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Основная литература, нормативные акты и другие материалы, рекомендуемые к изучению и использованию в ходе написания дипломной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Сроки выполнения дипломной работы:

представление законченной работы руководителю: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

представление работы на рецензию: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

6. Дата выдачи задания: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

РУКОВОДИТЕЛЬ:

\_\_\_\_\_

(подпись, фамилия, инициалы)

ЗАДАНИЕ ПОЛУЧИЛ:

\_\_\_\_\_

(подпись, фамилия обучающегося (йся))

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

## ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, курс 4, группа № 19

(тема дипломной работы)

Соответствует ли объект и предмет исследования поставленной проблеме?

Да

Нет

Соответствует ли структура работы, поставленным задачам?

Оптимально

Достаточно

Недостаточно

Содержатся ли во введении все необходимые элементы (актуальность, объект, предмет, цель, задачи)?

Да

Нет

Уровень работы с источниками и литературой:

Оптимальный

Достаточно

Недостаточный

Теоретический уровень работы:

Оптимальный

Достаточно

Недостаточный

Уровень анализа объекта исследования:

Оптимальный

Достаточно

Недостаточный

Достаточно ли аргументированы предложения и рекомендации:

Оптимально

Достаточно

Недостаточно

Отвечает ли заключение на все вопросы, поставленные во введении:

Да

Нет

Работа оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями:

Да

Нет

Показательность материалов, вынесенных в качестве приложения:

Оптимально

Достаточно

Недостаточно

Тема дипломной работы раскрыта:

Оптимально

Достаточно

Недостаточно

Соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к дипломной работе по специальности «Технология продукции общественного питания»

Да

Нет

Заслуживает ли обучающийся (аяся) присвоения квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Да

Нет

Руководитель: \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

(подпись)

(Фамилия, имя, отчество)



**Образец оформления содержания**

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 Теоретические основы деятельности предприятий общественного питания

1.1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания

1.2. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг предприятий общественного питания

ГЛАВА 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

2.1. Организация процесса производства (В СООТВЕТСТВИИ С ТЕМОЙ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

2.2. Организация контроля качества, охрана труда и техника безопасности при приготовлении и реализации блюд (В СООТВЕТСТВИИ С ТЕМОЙ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

2.3. Значение, ассортимент и технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции (В СООТВЕТСТВИИ С ТЕМОЙ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

2.4. Составление технологической документации

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ