

**Подготовка выпускной
квалификационной работы
по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ (бакалавриат)**

Методические указания

ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

**Подготовка выпускной
квалификационной работы бакалавра по направлению
2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ТИРАСПОЛЬ, 2022

УДК 664:378.147.85 (072.8)
ББК Л99р30+Ч402.665р30
П44

Составители:

Т.В. Пазяева, канд. с.-х. наук, доц.

Е.А. Шуляк, канд. с.-х. наук, доц.

Рецензенты:

Т.Н. Немазенко, зав. кафедрой технологии пищевых производств
НОУ ВППО «Тираспольский Межрегиональный университет»

В.Н. Чубко, к. с.-х. н., доцент кафедры ТП и ПСХП

Подготовка выпускной квалификационной работы по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (бакалавриат): Методические указания / Сост.: Т.В. Пазяева, Е.А. Шуляк. Тирасполь, 2022. – 43с.

Методические указания составлены в соответствии с Положением ГИА выпускников ПГУ им. Т.Г. Шевченко, ФГОС ВО по направлению подготовки: 2.19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Представлены требования к структуре, содержанию и оформлению выпускных квалификационных работ бакалавра (ВКРБ). Даны рекомендации по выбору темы квалификационной работы и порядок защиты и оценивания.

УДК 664:378.147.85 (072.8)
ББК Л99р30+Ч402.665р30
П44

Рекомендовано Научно-методическим советом
ПГУ им. Т.Г. Шевченко прот. № 1 от 21.09.2022г.

© ПГУ им. Т.Г. Шевченко, 2021

© Составители: Т.В. Пазяева,
Е.А. Шуляк, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	6
1. ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА	8
1.1 Перечень компетенций, проверяемых на защите выпускной квалификационной работы бакалавра	9
1.2 Темы выпускных квалификационных работ бакалавра научно-исследовательского характера	11
2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА	13
2.1 Содержание ВКРБ	14
2.2 Оформление таблиц, рисунков и графиков	17
2.3 Библиографическое описание литературных источников	19
3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ БАКАЛАВРА	20
3.1 Требования к ВКРБ для проверки в программе «Антиплагиат»	20
4. ПРИЕМ И ЗАЩИТА ВКРБ	21
4.1 Порядок представления к защите выпускной квалификационной работы бакалавра	21
4.2. Оценка выпускной квалификационной работы	22
ЛИТЕРАТУРА	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	28

Введение

Выполнение квалификационной работы – это заключительный этап обучающихся на аграрно-технологическом факультете ПГУ им. Т.Г. Шевченко, по направлению подготовки: 2.19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Актуальность выпускной квалификационной работы бакалавра (ВКРБ) заключается в систематизации и углублении теоретических и практических знаний по избранному направлению. Их применение при решении конкретных исследовательских задач позволяет проверить способности и подготовленность выпускника к самостоятельному выполнению научных исследований, практическому применению полученных в университете знаний, овладению научными методами руководства в соответствии с современным состоянием и перспективами развития общественного питания.

Цель работы – научить студентов самостоятельно ставить и проводить экспериментальные исследования; овладение методикой исследования, обобщения и логического изложения материала; сопоставлять полученные данные в опытах с результатами исследований в научной специальной литературе; использовать методы статистической обработки результатов исследований, делать правильные выводы с экономическим обоснованием.

Квалификационная работа является самостоятельным комплексным научно – практическим исследованием, подводящим итоги изучения студентом набора учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом ПГУ им. Т.Г. Шевченко, ФГОС ВО по направлению подготовки: 2.19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и проведения научно-исследовательской работы.

Выпускная квалификационная работа бакалавра и результаты ее защиты перед Государственной квалификационной комиссией являются обязательными условиями присвоения обучающемуся квалификации бакалавра с выдачей диплома.

В процессе подготовки и защиты своей работы студент должен показать:

1) прочные теоретические знания и навыки ведения исследовательской работы по направлению подготовки и по избранной теме;

2) умение самостоятельно изучать и обобщать научные литературные источники, материалы предприятий и организаций, решать практические и научные задачи, умение логически строить текст и делать выводы и предложения;

3) навыки проведения научных исследований по разработанным методикам, анализа полученных данных и расчетов, владения современными информационно-коммуникативными технологиями.

Автор ВКР несет ответственность за самостоятельность и достоверность выполненного исследования. Все использованные обзорные материалы в работе из публикаций информационных источников, научной и учебной литературы должны иметь на них ссылки.

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется на основе изучения нормативных и методических материалов, специальной научной отечественной и зарубежной литературы, плановых и отчетных данных и статистических исследований на предприятиях общественного питания.

Специальная литература используется для обоснования и конкретизации разрабатываемых вопросов.

Первичный материал должен быть систематизирован, тщательно обработан с помощью экономико-математических и статистических методов, обобщен в виде таблиц, графиков, диаграмм, схем. Цифры и факты должны правильно и объективно отражать фактическое состояние изучаемой проблемы.

Иллюстрированный материал в виде рисунков, диаграмм, графиков и др. содержится непосредственно в основных разделах работы или приложениях к ней.

1.ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА

Выпускная квалификационная работа бакалавра является самостоятельным научным исследованием, выполняемым под руководством научного руководителя. Тема должна быть актуальной и по содержанию ВКРБ должна соответствовать современному уровню развития науки и техники.

Автор должен продемонстрировать первоначальные навыки научной работы в избранной области профессиональной деятельности. В ВКРБ представляется полученный научно-практический материал в виде текста, таблиц и иллюстраций, в которых бакалавр приводит в порядок полученные научные факты и определяет достоверность или практическую значимость тех или иных положений, которые он представляет на защиту. ВКРБ выполняется студентом по материалам, собранным за период обучения в университете и в процессе научно-исследовательской работы.

Цели ВКРБ:

- выявление умений планировать научные исследования, методически правильно проводить их, обрабатывать полученные опытные данные и анализировать полученные результаты;
- формирование у студента навыков работы с научной и справочной литературой и другими информационными источниками;
- формирование и выявление умений автора аргументировано излагать свои мысли грамотным научным языком и их публично защищать;
- выявление владения автором самостоятельно моделировать технологические решения и выполнять их аналитически, используя современные компьютерные технологии.

Название темы ВКРБ должно быть конкретным, где отражена суть вопроса, который должен быть исследован выпускником.

Закрепление темы ВКРБ и научного руководителя студента утверждается приказом ректора Приднестровского государственного университета им. Т.Г. Шевченко.

Представляется необходимым сначала дать общую

характеристику каждому этапу научно-исследовательской работы, а затем более подробно рассмотреть те из них, которые имеют важное значение для выполнения научных исследований.

Первый этап (подготовительный) включает в себя: выбор темы; обоснование необходимости проведения исследования по ней; определение гипотез, целей и задач исследования; разработку плана или программы научного исследования; подготовку средств исследования (инструментария).

Вначале формулируется тема научного исследования и обосновываются причины ее разработки. Путем предварительного ознакомления с литературой и материалами ранее проведенных исследований выясняется, в какой мере вопросы темы изучены и каковы получены результаты. Особое внимание следует уделить вопросам, на которые ответов вообще нет либо они недостаточны. Особое внимание уделяется нерешенным вопросам, обоснованию актуальности и значимости работы. Разрабатывается методика исследования. Подготавливаются средства НИР в виде анкет, вопросников, бланков дегустаций, программ наблюдения и др.

Перед организацией экспериментальных исследований разрабатываются задачи, выбираются методика и программы эксперимента. Его эффективность существенно зависит от выбора средств измерений. При решении этих задач необходимо руководствоваться инструкциями и ГОСТами. Принимаемые методические решения формулируются в виде методических указаний на проведение эксперимента.

После разработки методик исследования составляется рабочий план, в котором указываются объем экспериментальных работ, методы, техника, трудоемкость и сроки.

Второй этап (исследовательский) состоит из систематического изучения литературы по теме, статистических сведений и архивных материалов, проведения теоретических и эмпирических исследований, обработки, обобщения и анализа полученных данных, объяснения новых научных фактов, аргументирования и формулирования положений, выводов и практических рекомендаций и предложений.

Третий этап (заключительный) включает в себя: определение композиции (построения, внутренней структуры) работы; уточнение заглавия, названий глав и параграфов;

подготовку черновой рукописи и ее редактирование; оформление текста, в том числе списка использованной литературы и приложений.

Четвертый этап состоит из внедрения результатов исследования в практику и авторского сопровождения внедряемых разработок. Научные исследования не всегда завершаются этим этапом, но иногда научные работы (например, дипломные работы студентов) рекомендуются для внедрения в практическую деятельность и в учебный процесс.

Описательная работа, в основе которой лежит литературное обобщение темы, в качестве квалификационной работы не разрешается.

Квалификационные работы научно – исследовательского характера рекомендуется выполнять на базе различных предприятий общественного питания.

Основанием для написания ВКРБ являются экспериментальные данные, которые являются разработкой одного или двух новых продуктов, или организация технологического процесса приготовления нового продукта, обеспечивающего повышение качества общественного питания.

Руководитель выпускной квалификационной работы рекомендует студенту необходимые методические материалы и научную литературу; проводит с ним консультации; проверяет выполнение работы.

ВКРБ должна содержать научный сравнительный анализ современного состояния изученности вопроса, иметь элементы новизны, практическую значимость.

1.1 Перечень компетенций, проверяемых на защите выпускной квалификационной работы бакалавра

Процесс Государственной итоговой аттестации направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК- 6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

1.2 Темы (примерные) квалификационных работ научно-исследовательского характера

1. Совершенствование технологии изготовления миренгового рулета в ресторане «Бастион»
2. Разработка технологии приготовления молочного взбитого десерта с использованием свекольно-клюквенной подварки
3. Сравнительная характеристика различных видов пиццы, вырабатываемые по итальянской технологии, в ресторане «Мафия»
4. Организация труда при производстве мясных блюд из натуральной рубленой массы в ресторане «Петр I»
5. Технология получения и физико-химические свойства соуса «Белый рыбный»
6. Организация технологического процесса приготовления нового продукта
7. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и технологии их приготовления для кафе-кондитерской

8. Организация труда при производстве мясных блюд из натуральной рубленой массы в ресторане «Петр I»
9. Создание функциональных продуктов питания на основе растительного сырья.
10. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана охотничьей кухни
11. Разработка ассортимента холодных блюд из овощей и фруктов и технологии их приготовления для детского кафе
12. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и технологии их приготовления для кафе-магазина «Эльдорадо»
13. Разработка ассортимента горячих блюд и технологии их приготовления для ресторана «София»
14. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы и технологии их приготовления для столовой
15. Разработка рецептур и технологии производства мясорастительных полуфабрикатов с пониженной калорийностью
16. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления из шампиньонов и овощей
17. Модернизация кофейни на 40 посадочных мест
18. Разработка технологии приготовления изделий из дрожжевого теста повышенной пищевой ценности с использованием растительных добавок
19. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана итальянской кухни
20. Технология производства и физико-химические свойства соуса «Пикантный»
21. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана национальной кухни
22. Разработка технологии приготовления кексов с растительными добавками
23. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для семейного кафе
24. Разработка ассортимента горячих блюд и технологии их приготовления для ресторана японской кухни
25. Разработка рецептуры и технологии самбуков и киселей из замороженных ягод
26. Технология производства полуфабрикатов из мяса кролика с льняной мукой

27. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана французской кухни
28. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для кафе-кондитерской
29. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для украинской кухни
30. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ БАКАЛАВРА

Выпускная квалификационная работа бакалавра по объему должна составлять 50 – 60 страниц машинописного текста без учета приложений к нему.

Графический и табличный материал, выносимый на защиту дипломной работы, должен быть выполнен в виде презентации на электронных носителях.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна быть выполнена на компьютере. При этом используется текстовый редактор Word со стандартным для таких работ 14-м кеглем, главы и разделы 16-м кеглем, шрифтом TimesNewRoman и 1,5 междустрочным интервалом.

Поля страницы должны отвечать стандартным настройкам программы Word: отступ с левой стороны - 30 мм, с правой - 10 мм, сверху и снизу - 20 мм.

Примечания в работе должны выполняться тем же шрифтом, что и вся основная работа, подстрочные сноски - шрифтом не меньше 10 кегля, а за текстовые - обычным 14 кеглем (можно меньший шрифт, но не ниже 12).

Все страницы выпускной работы нумеруются, включая и титульный лист, на котором номер не указывается. Номер страницы ставится внизу справа и обозначается арабской цифрой, начиная со 2 страницы.

При оформлении заголовков таблиц, пунктов, подпунктов, списков и рисунков, необходимо придерживаться данных методических рекомендаций.

2.1 Содержание выпускной квалификационной работы бакалавра

ВКРБ должна содержать 2 главы, объем работы 40-50 страниц без учета страниц со списком литературы и приложениями (Приложение 1). Работа должна состоять из теоретической и исследовательской/практической частей, где дается разработка вопросов на основе конкретного практического материала. Рекомендуемое соотношение теоретической и исследовательской части глав 1:2.

К ВКР с точки зрения ее содержания и изложения предъявляются следующие требования:

- тема должна быть актуальной, а рассматриваемая проблема носить открытый характер, то есть быть недостаточно исследованной;

- выбор предмета исследования, метода исследования и материала для исследования должен обеспечивать объективность результатов;

- постановка задач должна быть конкретной, вытекать из современного состояния вопроса и обосновываться анализом соответствующих научных работ;

- изложение хода и результатов исследования должно иллюстрироваться примерами, подтверждающими обоснованность суждений;

- результаты исследования, изложенные в заключении, должны иметь теоретическую и практическую значимость;

- материал должен излагаться логично, быть доказательным и убедительным;

- работа должна быть написана научным языком, аккуратно выполнена и правильно оформлена, иметь четкую структуру.

Титульный лист является первой страницей работы и служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа. На титульном листе (Приложение 2) приводят следующие сведения:

- полное наименование вуза, факультета, выпускающей кафедры;

- отметка заведующего выпускающей кафедры о допуске к

защите;

тема ВКР бакалавра;

фамилия, полные имя и отчество, группа студента-выпускника и его подпись;

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание научного руководителя и его подпись;

место и год выполнения ВКРБ.

Введение кратко излагает состояние вопроса, цель работы, ее актуальность, обязательно должно содержать формулировку цели и задач исследования.

Цель и задачи исследования содержат формулировку главной цели исследований, и задач, которые необходимо решить в исследованиях и по результатам их выполнения в конце работы сделать соответствующие выводы. Задачи формулируют, используя следующие фразы: «проанализировать звено...», «изучить прием...», «описать методы...», «установить взаимосвязь...», «выявить закономерности...», «разработать способ...» и т.п.

Объект исследования — это научные изыскания по элементам технологии производства нового продукта или организация технологического процесса приготовления.

То есть, введение состоит из нескольких абзацев, которые отражают обычно следующие вопросы: актуальность и научная новизна исследования; объект и предмет исследования, цели и задачи исследования; практическая значимость работы.

Обзор отличается *большим объемом* анализируемой литературы (25-30 источников по заданной тематике), широтой постановки вопроса. Объем его не регламентируется и определяется состоянием рассматриваемого вопроса. Составление обзора является одной из наиболее распространенных форм систематизации научной информации. *Работа над обзором приучает* к самостоятельному анализу научных фактов, их систематизации и классифицированию. Необходимо помнить, что обзор представляет собой не последовательное описание содержания отдельных работ, а критический анализ вопросов, связанных с изучаемой проблемой, выяснение неисследованных вопросов, противоречивых результатов, способов и методов изучения проблемы.

Характеристика актуальности исследования должна содержать положения и факты, которые говорят о научной и прикладной значимости решения вопросов, рассмотренных в ВКРБ. Необходимо показать степень научной разработанности проблемы. При этом можно использовать следующие фразы: «Проблемам повышения эффективности..... посвящены труды авторов,», «Существенный вклад в изучение этого вопроса..... внесли.....», «В последнее время проблеме... уделяли внимание.....», «Определенное влияние на решение проблемы.... оказали....» или «Однако, в работах этих ученых не изучены....», «Эти труды не могут применяться для решения....., так как ...», «В значительной степени эти ученые проводили только..., не учитывая...».

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ (не более 40 страниц) излагается с учетом характера исследования. В экспериментальных работах имеются два раздела: «Методы и объекты исследования» и «Результаты экспериментов и их обсуждение».

В первом разделе приводится описание объектов исследования, измерительного оборудования, методики проведения и обобщения опытных данных, дается оценка погрешности измерения.

Во втором разделе излагаются основные полученные результаты, дается их подробный анализ, сравнение с ранее выполненными работами, с теоретическими результатами. Результаты исследований иллюстрируются графиками и таблицами. Особо отмечается научная новизна полученных данных, их практическая ценность.

Выводы и рекомендации указывают на то, чем завершается научное исследование. В исследованиях пищевиков это чаще всего разработка более совершенных процессов и методов получения новых кулинарных изделий, использование при этом нового экспериментального оборудования, разработка новых меню для определенной категории населения, проектной документации на открытие бара, столовой, ресторана, кафе и т. д. В этом же разделе приводятся сведения об экономической эффективности выполненного исследования. Выводы и рекомендации должны быть четко и лаконично сформулированы и полностью вытекать из

собственных исследований выпускника, цели и задач исследований.

Литература - Библиографический список должен содержать сведения об источниках (законах, различных документах, государственных стандартах, локальных нормативных актах), литературе (монографиях, статьях, учебниках) и публикациях в интернет, использованных при подготовке выпускной работы с обязательной ссылкой на авторов. Количество использованных источников и литературы в работе не должно быть менее 40, главным образом, современные источники – **не старше 10-15 лет**, в том числе можно включать иностранные.

Приложения содержат второстепенный и вспомогательный материалы (авторские фото), таблицы экспериментальных и статистических данных, опросов, математическая обработка экспериментальных данных, расчеты экономической эффективности. Приводят только те приложения, на которые есть ссылки в тексте работы.

После оформления и переплета ВКР обязательно подписывается исполнителем работы.

2.2 Оформление таблиц, рисунков и графиков

Цифровой материал в работе выпускника должен быть оформлен в виде таблицы или графика.

Таблица располагается после текста, в котором она упоминается. Если размеры страницы не позволяют добавить таблицу на ту же страницу, она может быть перенесена на следующий лист.

Перенос таблицы на следующую страницу:

– Название пишется только на первой странице, над таблицей, больше оно не дублируется.

– Если таблица не закончена и переносится на следующий лист, то нижняя черта таблицы не проводится.

– Над продолжениями таблицы на новых листах сверху пишут «Продолжение» с номером таблицы, например, «Продолжение таблицы 4»

– Если столбцов много, разрешается делить таблицу на части и располагать одну под другой в пределах одной страницы. При

этом должна быть понятна логическая связь. Разрешается нумеровать строки и столбцы, чтобы провести между частями таблицы соответствие.

–Заголовки столбцов пишутся с прописной буквы в единственном числе.

–Подзаголовки столбцов пишутся со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они не связаны.

–Не допускается разделять диагональными линиями заголовки и подзаголовки боковых столбцов.

–При необходимости заголовки могут быть развернуты перпендикулярно.

–Заголовок таблицы должен быть отделен линией от остальных строк таблицы. При этом горизонтальные и вертикальные линии, разделяющие данные в таблице не являются обязательными.

Таблицы, схемы и графики нумеруются арабскими цифрами. Нумерация сквозная по всему тексту.

Точка в конце названия таблицы не ставится. Название пишется без абзачного отступа. На все таблицы должны быть **ссылки в тексте**, *например (табл. 1).*

Рисунки располагаются после текста и даётся ссылка (*рис. 1*), в котором они упоминаются. Если размеры страницы не дают возможности вставить картинку на той же странице, возможно, ее размещение на следующей странице.

Рисунки нумеруются арабскими цифрами. Нумерация сквозная по всему тексту. Нумерация рисунков более чем из двух цифр не допускается. Подпись рисунка снизу, посередине строки, слово «Рисунок» пишется полностью и далее название рисунка (например: Рисунок 1. Горячее блюдо из мяса птицы).

Рисунки в приложении обозначаются отдельной нумерацией с добавлением впереди номера рисунка обозначения приложения.

На все **приложения** должны быть ссылки в тексте. Приложения нумеруются **в порядке ссылок на них** в тексте. Таблицы в приложении обозначаются отдельной нумерацией с добавлением впереди номера таблицы обозначения приложения. Каждое приложение начинается с новой страницы. Сверху

пишется слово "ПРИЛОЖЕНИЕ" и его обозначение.

На следующей строке посередине с прописной буквы пишется название приложения. Приложения обозначаются буквами русского алфавита. В обозначении приложений не допускается использовать буквы Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. Нумерация приложений и текста должна быть сквозная.

Приложения чаще всего прилагаются к работе единым массивом. Всегда перед приложениями размещается чистый лист бумаги, на котором посередине написано: «**Приложения**».

Примечания пишутся сразу после текста, рисунка, таблицы к которым относятся. Если примечание одно, то оно не нумеруется. Знак сноски ставится непосредственно после того слова, к которому требуется пояснение. Знак сноски пишется надстрочно арабской цифрой со скобкой. Допускается вместо цифр ставить знак "*". Использовать более 3-х звездочек на странице недопустимо.

2.3 Библиографическое описание литературных источников

Список литературы составляется в алфавитном порядке и ставится в конце работы, обязательно с нумерацией.

На использованные источники при изложении текста в работе **ссылка** делается следующим образом:

- литературу в тексте нужно приводить номер источника по списку в квадратных скобках.

Библиографическое описание каждого литературного источника приводится в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ

Тематика и содержание ВКРМ должны соответствовать уровню знаний, полученных выпускником в объеме, предусмотренном учебным планом.

Научный руководитель ВКРБ обязан проверять и оценивать степень самостоятельности выполнения студентом дипломной.

Самостоятельность выполнения работы оценивается по доле текста, расцениваемого как плагиат*.

** Термин «плагиат» используется только для определения одного из видов нарушения правил цитирования, при которых ВКРБ не может быть допущена к защите и возвращается бакалавру на доработку.*

Положением устанавливаются следующие минимальные требования к оригинальности всего текста ВКРБ при рассмотрении допуска работы к защите: **65%, в том числе 20% даются на специальные термины.**

Оригинальность текста – отношение числа уникальных элементов (слов, фраз) ко всем элементам текста, кроме списка литературы.

Научный руководитель ВКР обязан предупредить студента о проверке ВКР на наличие плагиата, допустимых пределах заимствований и о необходимости самостоятельной проверки текста ВКРБ до ее сдачи на кафедру. *Порядок проверки ВКР по программе «Антиплагиат»* ([etxt antiplagiat](#)) указан в «Положение о проверке самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ с использованием программы «Антиплагиат».*

ВКРБ предоставляется выпускником на кафедру для проверки программой «Антиплагиат» не позднее, **чем за один месяц до начала работы Государственных аттестационных комиссий (ГАК).** Проверка представленной ВКР на оригинальность должна быть осуществлена в течение 2 рабочих дней ответственным работником деканата.

3.1 Требования к ВКРБ для проверки в программе «Антиплагиат»

Выпускная квалификационная работа для проверки в программе «Антиплагиат» представляется на проверку в деканат **не позднее 30 дней до защиты работы,** в электронной форме в формате *.doc или *.docx. Название файла должно быть в следующем виде:

ВКРБ_ФИО_АТ22ВР62ОП, где:

ВКРБ - Выпускная квалификационная работа бакалавра;

ФИО - фамилия (полностью), имя и отчество - только заглавные буквы;

АТ – аграрно-технологический;

22 – год набора;

ВР – заочное отделение;

62 – бакалавриат;

ОП (общественное питание)

Форма заявления о проверке выпускной квалификационной работы в программе «антиплагиат» в Приложении 3.

ВКРБ не допускается к защите, если она не соответствует указанным критериям по степени самостоятельности выполнения.

4. ПРИЕМ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ БАКАЛАВРА

4.1 Порядок представления к защите выпускной квалификационной работы

ВКРБ должна быть тщательно проверена и хорошо отредактирована. Обязательно надо сделать твердый переплет ВКРБ. Выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты ВКРБ.

На титульном листе ставят подпись автор и научный руководитель. За 2 дня до защиты работа со справкой об оригинальности и отзывом научного руководителя, визой заведующего выпускающей кафедрой представляется в деканат аграрно-технологического факультета.

В Государственную экзаменационную комиссию до начала защиты представляются следующие документы:

- справка деканата факультета о выполнении студентом учебного плана и полученных им оценках по теоретическим дисциплинам, курсовым работам и проектам, учебной и производственной практике (*сводная ведомость*);

- выпускная квалификационная работа бакалавра;

- отзыв руководителя (Приложение 4)

- справка об оригинальности всего текста ВКРБ;

- электронный вариант ВКРБ на дискете.

К публичной защите выпускной квалификационной

работы магистра на заседании ГЭК выпускник должен подготовить **доклад**, излагающий основное содержание исследовательской работы и иллюстрированный материал - **таблицы, графики или диаграммы в виде Презентации** на электронных носителях (флешкартах).

Необходимо уделить особое внимание оформлению таблиц для демонстрации. Они должны легко читаться и отражать основные направления исследований. **Заголовок** должен быть кратким, четким и отражать сущность табличного материала. Единицы измерения указываются в конце заголовка в скобках, либо через запятую. При наличии нескольких показателей единицы измерения указываются в каждой строке или графе.

Для доклада по теме защищаемой выпускной квалификационной работы предоставляется выпускнику – **10 минут**. Затем члены ГЭК задают докладчику вопросы. В заключение зачитывается отзыв руководителя.

После предоставления слова, выпускник должен изложить основное содержание работы, выводы и рекомендации производству. Доклад не следует перегружать таблицами и графиками, их должно быть не более 12. ***Во время доклада называть все цифры таблицы не следует. Достаточно дать общий их комментарий - не более одной минуты на таблицу.***

В ходе доклада необходимо соблюдать установленный **регламент времени**. Если, в крайнем случае, студент не уложился в отведенное время, следует попросить председателя ГЭК продлить выступление на 2-3 мин.

Окончив доклад, нужно сказать: «Доклад окончен», «Благодарю за внимание». Затем дать краткие, но исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

4.2. Оценка выпускной квалификационной работы

В качестве критериев, использующихся ГЭК при оценке ВКРБ, наиболее важными являются:

- актуальность исследований, наличие в работе новаторских элементов и оригинальных авторских решений;
- глубина, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы,

экономических и математических методов при оценке экспериментальных данных;

- качество оформления ВКРБ и презентации демонстрационного материала (таблиц, графиков, диаграмм, фото и т.д.);

- доклад, ответы на вопросы, заключение руководителя и членов ГЭК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке, протоколов заседания ГЭК.

Оценка «отлично» ставится при условиях:

- выполнения ВКР в соответствии всем требованиям, предъявляемым к ВКР, без ошибок и недочетов;

- уверенной защиты результатов проведенного исследования;

- выпускник показывает знание и глубокое понимание материала своей исследовательской работы, умеет аргументировать свои ответы.

«Хорошо» – при выполнении на высоком уровне реферативной части, четком изложении материала и результатов своей работы, однако исследовательская часть и выводы недостаточно убедительны, студент допускает одну – две негрубые ошибки или недочеты, не аргументировано отвечает на вопросы.

«Удовлетворительно» – при частичном соблюдении требований, предъявляемых к ВКР. Автор неполно раскрывает суть проблемы, исследовательская часть выполнена недостаточно тщательно, полученные результаты лишь частично могут быть рекомендованы для использования на практике. Есть замечания по оформлению работы и на ответы вопросов в ходе защиты.

«Неудовлетворительно» – не соблюдены все основные требования, предъявляемые к ВКР; автор не может защитить выдвинутые в работе положения и ответить на вопросы членов ГЭК.

ЛИТЕРАТУРА

Основные законы и нормативные документы

1. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
2. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
5. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

Учебная и научная литература

Основные источники:

1. Аграновский Г.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Высшая школа, 2010. – 254 с.
2. Анурона И. И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. – М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001. – 216 с.
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.
5. Бутейкин Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: высшая школа, 1990. – 128 с.
6. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. – 296 с.

7. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ Под редакцией В.Н. Голубева. – М.: Де Ли принт, 2002. – 590 с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой [Текст]: Учебник М.: Издательский дом «Деловая литература», 2003. – 480 с.
9. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. – М.: Мастерство, 2013. – 320 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенке — К.: Арий, 2015. – 688 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. Авт.-сост А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий». – М.: ИКТЦ «Лада», 2013. – 680 с.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Составители: Ананина В.А., Ахиба С П., Лапшина В.Т., Мальгина Р.М., Соколов В.Л., Рубан А.П., Ясюченя З.И. /Под редакцией Ф.Л. Марчука, 1996 г.
13. Соколова Е.И. «Приготовление блюд из овощей и грибов»: учебное пособие: Изд-во: ИЦ «Академия», 2017. – 288 с. Формат: PDF <https://vse-uchebniki.ru/tehnologija-prigotovlenija-pishhi-uchebnik/sokolova-e-i-prigotovlenie-blyud-iz-ovoshhej-i-gribov/>
14. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник /Г.П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с. <https://studylib.ru/doc/6245787/uchebnik-holodnye-blyuda-i-zakuski>
15. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с.

[Phhttp://znanium.com/catalog/product/1003603.](https://znanium.com/catalog/product/1003603)

Дополнительные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»: методические рекомендации / ГБУК «СКУНБ им. Лермонтова»; сост.: Л. А. Бедарева, В. В. Фурманова. – Ставрополь, 2020. – 20 с.
4. Григорьев П. Я. Холодные блюда и закуски / Учебник: Экономика отраслей: 2008-12-09 Источник: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=37811>
5. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: издательский центр «Академия», 1998. – 256 с.
7. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство 2010. – 432 с.
8. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2005. – 480 с.
<https://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>
9. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н Козлова, Е.Ю. Феденишина.- 3-е издание, стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
10. Матюхина З.П. «Кулинария» Учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 208 с.

11. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
12. Мглинец Г.Н. Справочник технолога общественного питания/ А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. [Текст] – М.: Колос, 2000. – 416 с.
13. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА, 2008. – 176 с.
14. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
15. Подготовка выпускной квалификационной работы: Методические указания / Сост.: Т.В. Пазяева, М.И. Бондаренко, Л.В. Бондаренко, Е.В. Вылко. Тирасполь, 2016. – 49 с.
16. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие: Академия, 2008. – 78 с.
17. Производственная практика (научно-исследовательская работа) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: Методические указания для бакалавров / сост.: А.Д. Рушук, Н.С. Чавдарь, Е.И. Бушуева. - Тирасполь, 2021. – 102 с.
18. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1982. <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
20. Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту [Текст]: учеб. пособие / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИРПО, 2000. – 224 с.
21. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы

1. Блюда из мяса и мясных продуктов https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/011.htm.

2. Периодика пищевой промышленности
<https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/periodic/>

3. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерная структура выпускной квалификационной работы бакалавра

Содержание

Введение

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ (СОСТОЯНИЕ ИЗУЧЕННОСТИ ВОПРОСА)
2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ
 - 2.1 УСЛОВИЯ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ
 - 2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Выводы

Список литературных источников

Приложения

Приложение 2

ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА
Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский Государственный Университет
им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

«Утверждаю»
Зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент
_____ Пазяева Т.В.
« ____ » _____ 202__ г.

Выпускная квалификационная
работа бакалавра

на тему:

« _____ »

Исполнитель: обучающийся
(группа)

Научный руководитель,
доцент, канд. с.-х. наук
Ф.И.О. научного руководителя

Ф.И.О. студента

« ____ » _____ 202__ г.

« ____ » _____ 202__ г.

Тирасполь, 202__

Приложение 3

Форма заявления о проверке выпускной квалификационной работы в программе «антиплагиат»

И.о. декана
аграрно-технологического
факультета Димогло А.В.
студента группы _____

ЗАЯВЛЕНИЕ О ПРОВЕРКЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ В ПРОГРАММЕ «АНТИПЛАГИАТ»

Я, _____ настоящим подтверждаю, что в моей выпускной квалификационной работе бакалавра на тему: « _____ », представленной в ГЭК для публичной защиты, не содержится элементов плагиата, то есть использования в ней больше установленного объема чужого текста, графической информации, опубликованных ранее на бумажном или электронном носителях, без ссылки на автора и источник. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, кандидатских и докторских диссертаций имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен с действующим Положением «О порядке проведения и организации государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета или магистратуры)» в Государственном образовательном учреждении «ПГУ им. Т.Г. Шевченко №1404-ОД от 14.06.2019 г.

Подпись

Дата

Приложение 4

Отзыв научного руководителя выпускной квалификационной работы

Студент _____

Факультет аграрно-технологический

Выпускающая кафедра

технологии производства и переработки с.-х. продукции

Направление подготовки Технология продукции и

организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация
централизованного производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Квалификация выпускника бакалавр

Наименование темы _____

Руководитель выпускной квалификационной
работы _____

Состав ляющая	№ п/п	Показатели	Оценка			
						*
Профессиональная	1	Актуальность и новизна полученных научных результатов представленной работы (проекта)				
	2	Степень самостоятельного и творческого участия студента в работе (авторские фотографии, ссылки на статьи, опубликованные совместно с научными руководителями)				
	3	Корректность использования в работе методов математической обработки полученных				

		результатов (для выпускной работы)				
Справочно-информационная	4	Использование Интернет-информационных ресурсов				
	5	Использование литературных источников по изучаемому вопросу за последние 5 лет				
	6	Наличие публикаций, участие в студенческих научных конференциях				
Оформительская	7	Степень полноты обзора, изучаемого вопросы				
	8	Ясность, четкость, последовательность изложения материала				
	9	Качество оформления выпускной квалификационной работы (грамотность и стиль изложения материала, качество иллюстраций и их соответствие теме)				
Научная	10	Научная обоснованность выводов (наличие математической обработки и ее правильная интерпретация)				
Итоговая оценка						

- не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Заключение

Руководитель (Ф.И.О.)

(подпись)

«___» _____ 202__ г.

Подготовка выпускной
квалификационной работы
по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (бакалавриат)

Составители
Пазяева Татьяна Владимировна,
Шуляк Елена Александровна

Методические указания

Формат: 60x90/16. Уч. Изд. Печ. л. 2,0