

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



И. Ф. Пелевина

31 августа 2019 г.

**Методические указания по выполнению и защите
Выпускной квалификационной работы
по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Санкт-Петербург

2019 г.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы предназначены для обучающихся по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Составитель: Антропова О.Ю., преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО СПбГЭУ

Рецензент: Токарева Н.И., преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО СПбГЭУ.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1.Руководство выпускной квалификационной работой.....	6
2.Организация выполнения выпускной квалификационной работы.....	9
2.1. Последовательность выполнения выпускной квалификационной работы	9
2.2. Выбор темы	9
2.3. Работа с литературными источниками и использование Web-ресурсов сети Интернет.....	11
2.4. Подготовка к защите дипломной работы.....	12
2.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы.....	14
3.Структура, объем и содержание разделов выпускной квалификационной работы	16
3.1. Структура и объем	16
3.2. Содержание разделов.....	16
4.Требования к оформлению работы.....	19
5.Оформление библиографических источников.....	25
Приложение А	27
Приложение Б	28
Приложение В.....	29
Приложение Г	30
Приложение Д	32
Приложение Е	33
Приложение Ж	35

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО в части подготовки и защиты выпускной квалификационной работы. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа является обязательной частью ГИА.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) по специальности представляет собой законченную разработку по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В ходе работы над выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы), обучающийся учится грамотно и четко излагать мысли, правильно формулировать цели и задачи при рассмотрении конкретных задач, умело использовать знания при решении возникающих проблем, находить рациональные решения при реализации поставленной задачи.

Данные методические рекомендации составлены в соответствии с:

- Приказом от 01.04.2016 № 210/1 «Об утверждении Положения об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», реализующих

образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».

В рекомендациях рассматриваются общие вопросы выполнения ВКР (сформулированы требования и даны указания по объему, структуре, содержанию работы, по организации выполнения ВКР обучающимся).

Главная цель рекомендаций - повышение уровня организации и качества проведения завершающего этапа процесса профессиональной подготовки специалистов и повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников техникума на рынке труда.

На подготовку и защиту ВКР по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР - четыре недели и на защиту ВКР - две недели.

Основными целями написания выпускной квалификационной работы являются:

- систематизация, закрепление, углубление и применение знаний, полученных в процессе обучения для решения технических или исследовательских задач в соответствии с темой ВКР;
- приобретение навыков обобщения и анализа результатов;
- выяснение подготовленности выпускника для самостоятельной работы по избранной специальности;

- развитие навыков планирования и обработки результатов научных исследований, имеющих прикладной характер.

В процессе подготовки методических рекомендаций были учтены требования действующих государственных стандартов:

1. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.
2. ГОСТ 7.1 - 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

А также были учтены рекомендации Положения о структуре и оформлении письменных работ обучающимися по программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора университета от 27.12.2016г. № 910.

1. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ

Перечень тем ВКР, закрепление их за обучающимися, назначение руководителей и консультантов (при необходимости) по отдельным частям ВКР (экономическая, графическая, экспериментально-опытная, производственная санитария и гигиена, охрана труда и экологическая безопасность т.п. части) осуществляются приказом ректора. Назначение рецензентов осуществляется распоряжением директора колледжа.

В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников информации;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией профессионального цикла, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе (Приложение Б). В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

В отзыве руководителя ВКР (Приложение Д) указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

В обязанности консультанта ВКР входят:

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

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1. Последовательность выполнения выпускной квалификационной работы

Последовательность выполнения ВКР обучающимся включает следующие этапы:

- выбор и обоснование темы совместно с руководителем выпускной квалификационной работы;
- получение задания на выпускную квалификационную работу;
- работы над информационными источниками;
- составление библиографического списка по теме и разработка плана ВКР;
- составление совместно с руководителем ВКР календарного графика с указанием срока завершения отдельных этапов;
- подбор материалов в соответствии с намеченным планом;
- изучение и систематизация собранных материалов;
- уточнение отдельных вопросов у руководителя выпускной квалификационной работы;
- представление текста работы на проверку руководителю по мере написания отдельных разделов;
- внесение исправлений и дополнений в работу по замечаниям руководителя;

- оформление и брошюровка работы;
- представление законченной работы на отзыв руководителю ВКР;
- представление работы на рецензию;
- подготовка к защите выпускной квалификационной работы: написание текста выступления, отбор и оформление графического (иллюстративного) материала, выносимого на защиту, подготовка презентации;
- защита выпускной квалификационной работы.

2.2. Выбор темы

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Перечень тем разрабатывается преподавателями колледжа и обсуждается на заседаниях цикловой комиссии по специальности, перечень тем должен быть согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Для подготовки ВКР обучающемуся назначается руководитель и консультанты (при необходимости).

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Выполненная выпускная квалификационная работа (дипломная работа) в целом должна:

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

ВКР выполняется выпускником с использованных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта), научно-исследовательской работы.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненных ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий;
- на использовании результатов выполненных ранее научных исследований, экспериментальных работ.

Совместно с руководителем составляется план-график подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы (Приложение Е). Соблюдение сроков обязательно для обучающегося. Нарушение рабочего графика может привести к ухудшению качества работы и снизить итоговую оценку.

2.3. Работа с литературными источниками и использование Web-ресурсов сети Интернет

За время преддипломной практики обучающийся должен собрать необходимую информацию и одновременно изучить научную и специальную литературу.

При подборе литературных источников следует обращаться к алфавитным и предметным каталогам библиотек, специальным библиографическим справочникам, тематическим сборникам литературы, указателям журнальных статей, подборкам газет, использовать ссылки на опубликованные работы, имеющиеся в монографиях, брошюрах, статьях. Необходимо обращаться к изданиям последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы. Список литературных источников должен быть согласован с руководителем выпускной квалификационной работы.

Изучение литературных источников сопровождается выписками и конспектированием. Конспектировать следует, в основном, те источники, которые по содержанию выпускной квалификационной работы могут быть широко использованы, в остальных случаях достаточно ограничиться выписками. При этом целесообразно фиксировать, из какого источника взят материал и в какой части выпускной квалификационной работы его следует использовать. Дословные тексты оформляются как цитаты (в кавычках) с указанием фамилии автора, его инициалов, полного названия книги или статьи, издательства, места и года издания, номера журнала, страницы и т.д. Это в последующем облегчит обработку материала и составление библиографического списка. Конспектируемый материал и выписки рекомендуется группировать по разделам и подразделам работы и систематизировать по существу излагаемой информации. Это необходимо для того, чтобы в процессе последующей работы над темой исследования было легко анализировать и сопоставлять различные точки зрения авторов по дискуссионным вопросам и формировать свое отношение к ним.

Сбор фактического материала проводится обучающимся во время преддипломной практики. Прежде чем начать сбор фактического материала,

необходимо совместно с руководителем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заранее продумать и определить, какие виды работ и технологии, документы и отчетность надо подвергать изучению, за какой период и в каком объеме собирать и анализировать статистическую информацию и т.д. Собранный фактический материал оценивается с точки зрения его достоверности, надежности и точности, систематизируется и оформляется в виде расчетов, заполненных бланков учетных документов, таблиц, графиков, диаграмм, схем и т.п.

При сборе информации для выпускной квалификационной работы можно воспользоваться Интернетом. В отличие от печатной информации данные, опубликованные в Интернете, постоянно обновляются, что позволяет оперативно получать информацию по интересующей тематике. При этом следует учитывать, что ни одна из баз данных Интернета не является всеобъемлющей, и качество предоставляемой информации нуждается в критической оценке. Поиск информации в Интернете предлагается проводить с учетом следующих рекомендаций:

- желательно избегать прямолинейного поиска по одному слову, лучше задавать поисковой системе группу ключевых слов или фразу;
- для поиска по группе слов или по ключевой фразе рекомендуется использовать не любую поисковую систему, а ту, которая наиболее знакома, так как в разных системах используются разные правила для записи группы слов;
- при поиске по одному слову целесообразно применять как можно больше разных поисковых систем.

2.4. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

К защите обучающемуся необходимо тщательно готовиться, консультируясь с руководителем выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Подготовка к защите выпускной квалификационной работы включает подготовку собственно выступления и оформление

графического материала (чертежи, схемы, таблицы, графики, диаграммы, алгоритмы и др.) для использования его в качестве иллюстраций во время защиты.

Графический материал может быть представлен в виде плакатов либо слайдов (в том числе на CD-дисках и флэш-носителях) для демонстрации с помощью средств презентации. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГАК.

Структура выступления.

Доклад обучающегося на защите строится в последовательности:

- обоснование актуальности темы и ее практической значимости;
- краткая характеристика объекта исследования;
- теоретические и методологические положения, на которых базируется выпускная квалификационная работа;
- результаты практического исследования и анализа по изучаемой проблеме;
- выводы, предложения, рекомендации по решению поставленной в дипломной работе проблемы, оценка возможности их реализации и эффективности.

Подготовка текста выступления предполагает:

- разработку и написание плана выступления;
- разработку и написание основного текста выступления и краткого конспекта;
- заучивание и пробное оглашение текста выступления.

План выступления .

При разработке плана выступления обучающемуся следует учесть ряд существенных моментов:

- необходимо оценить запас знаний, имеющийся по заданной теме, подобрать цитаты, дополнительную информацию (например, из периодической печати);

- следует продумать, какие могут возникнуть вопросы у членов итоговой аттестационной комиссии по ходу изложения;
- при составлении общего плана изложения обязательно включить в него обращение к аудитории, вступление и заключение;
- каждый раздел выступления рекомендуется подытожить одним-тремя выводами;
- следует выделить в плане ключевые моменты речи, на которых предполагается остановиться, проверить наличие логической связи между всеми пунктами плана выступления.

2.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Цель защиты ВКР - установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует при заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

Защита проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя (Приложение Д) и рецензия (Приложение Г).

Результаты защиты ВКР определяются оценками **«отлично»**, **«хорошо»**, **«удовлетворительно»**, **«неудовлетворительно»** и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка **«отлично»** ставится, если:

- работа оформлена в полном соответствии с требованиями;
- содержание работы раскрывает заявленную тему, в заключении имеется решение поставленных во введении задач;
- в работе на основе изучения широкого спектра разнообразных источников дается самостоятельный анализ теоретического и фактического материалов;
- в работе содержатся элементы научного творчества, делаются самостоятельные выводы с серьезной аргументацией;
- на защите студент демонстрирует свободное владение материалом, знание теоретических подходов к проблеме, уверенно отвечает на основную часть вопросов.

Оценка **«хорошо»** ставится в случае если:

- работа оформлена в полном соответствии с требованиями;
- содержание работы раскрывает заявленную тему, в заключении имеется решение поставленных во введении задач;
- в работе на основе изучения широкого спектра разнообразных источников отмечается недостаточность самостоятельного анализа;
- на защите студент демонстрирует свободное владение материалом, знание теоретических подходов к проблеме, уверенно отвечает на основную часть вопросов.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в случае, если:

- работа оформлена в полном соответствии с требованиями;

- содержание работы раскрывает заявленную тему, в заключении имеется решение поставленных во введении задач;
- в целом правильном освещении вопросов темы отмечается: слабая источниковая база, слабое знакомство с источниками; отсутствие самостоятельного анализа литературы и фактического материала; слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области; неуверенная защита работы, отсутствие ответов на значительную часть вопросов.

3. СТРУКТУРА, ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

3.1. Структура и объем

Рекомендуется следующая структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы) с удельным весом каждого раздела в общем объеме работы:

1. Введение (3%);
2. Теоретическая часть (30%);
3. Практическая часть (30%);
4. Охрана труда и экологическая безопасность (10%);
5. Промышленная санитария и гигиена производства (10%);
6. Экономическая часть (15%);
7. Заключение (2%);
8. Список использованных источников;
9. Приложения.

Объем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) — 40-60 страниц без приложений.

3.2. Содержание разделов

Изложение материала в выпускной квалификационной работе (дипломной работы) должно быть последовательным и логичным. Все главы

должны быть связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа - от вопроса к вопросу.

После оформления Введения написание текста ВКР следует начинать с первого раздела, тщательно прорабатывая содержание всех глав структуры. Изложение материала по данной проблеме должно быть конкретным и, прежде всего, опираться на результаты преддипломной практики, при этом важно не просто описание, а критический анализ имеющихся данных.

ВВЕДЕНИЕ - обоснование актуальности выбранной темы; определение объекта и предмета исследования; формулирование целей и задач исследования; определение используемых методов исследования; исторические факты.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ, состоящая обычно из двух разделов. Первый раздел (Технологическая часть) содержит описание и характеристику сырья, способы его хранения и подготовки к приготовлению; описание и характеристику, варианты оформления выбранных блюд (изделий); требования к качеству, условия хранения и реализации выбранных блюд (изделий), способы подачи; разработку нормативно-технологической документации. Технологическая блок-схема основного блюда оформляется в качестве графической части на плакате формата А-1 с помощью графических редакторов (Компас-3D, AutoCAD и др.) или вводится в состав презентации выпускной квалификационной работы. Второй раздел (Практическая часть ВКР) содержит в себе характеристику выбранного предприятия общественного питания; описание работы структурного подразделения; разработку проекта цеха данной подразделения либо проекта предприятия; подбор технологического оборудования; расчёт проходимости зала, количества требуемых работников (поваров, кондитеров), расчёт площади кухни, площади зала; калькуляционные курты на блюда (изделия) и т.п. Общий план предприятия или его структурного подразделения (цеха) оформляется в качестве графической части на плакате формата А-1 с помощью

графических редакторов (Компас-3D, AutoCAD и др.) или вводится в состав презентации выпускной квалификационной работы.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ включает несколько разделов. Первый раздел (Экспериментально-опытная часть) содержит объекты и методы исследования, проводимые обучающимся под руководством руководителя выпускной квалификационной работы в период обучения или прохождения преддипломной практики по теме дипломной работы; результаты исследований и выводы по проведённым исследованиям. Второй раздел (Экономическая часть) содержит расчёт себестоимости блюд по составу; расчёт стоимости выполнения работ; расчёт затрат на электроэнергию; расчёт амортизационных отчислений; затрат рабочего времени и прочих затрат на изготовление блюд; расчёт валовой прибыли и рентабельности блюда. В данном разделе составляется таблица сводных экономических показателей разрабатываемых блюд, которая оформляется в качестве графической части на плакате формата А -1 с помощью графических редакторов (Компас-3D, AutoCAD и др.) или вводится в состав презентации выпускной квалификационной работы. Раздел Охрана труда включает введение, организация охраны труда на участке, пожарная безопасность, экологическая безопасность. Раздел Санитария и гигиена предприятия содержит гигиену производства и санитарные правила и нормы на предприятиях общественного питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ, в котором содержатся выводы относительно выполненной цели и поставленных задач в процессе подготовки выпускной квалификационной работы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ не может иметь ограничений по верхнему пределу, однако принято, что в выпускной квалификационной работе использованных источников должно быть не менее 20.

ПРИЛОЖЕНИЕМ выпускной квалификационной работы могут служить фотографии, схемы, графики, таблицы и прочий иллюстративный, картографический или графический материал. Каждое приложение должно иметь свой порядковый номер (ПРИЛОЖЕНИЕ А).

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

Обучающийся оформляет работу в соответствии с:

1. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.
2. ГОСТ 7.1 - 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
3. ГОСТ 7.82 — 2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».
4. Положение о структуре и оформлении письменных работ обучающимися по программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора университета от 27.12.2016г. № 910.

Текст работы следует печатать на одной стороне листа формата А4, шрифтом Times New Roman, цвет шрифта черный, кегль 14, межстрочный интервал — 1,5, в таблицах и внутри рисунков допускается интервал 1,0, выравнивание по ширине, красная строка или абзац -1,25 см., соблюдая следующие размеры полей: верхнее – не менее 2 см, нижнее – не менее 2 см, левое – не менее 3 см, правое – не менее 1 см. В таблицах и рисунках допускается размер шрифта 12. Промежутки между абзацами отсутствуют. Полужирный шрифт не применяется. Текст работы должен быть набран печатным способом на одной стороне листа белой бумаги. Сокращение слов – общепринятые, кавычки в работе следует использовать только угловые – «..».

Введение, названия разделов, заключение, список использованных источников и приложения (заголовки структурных элементов) следует располагать на новой странице в середине строки без точки в конце и печатать, прописными буквами, не подчеркивая. Подразделы глав (параграфы) следуют друг за другом.

Пример оформления заголовка разделов:

1. СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ

Пример оформления подзаголовка разделов:

1.1. Общая характеристика предприятия

Страницы ВКР и приложений, входящих в состав работы, следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист (Приложение А) включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Лист Задание (приложение Б) включается в работу после Титульного листа, номер страницы на листе задание не проставляется. Лист Содержание (Приложение В) в работе находится после листа Задание и, соответственно, нумеруется третьим. На листе Содержание предусматривается рамка шириной 40 мм. На последующих листах выпускной квалификационной работы предусмотрены рамки шириной 15 мм.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах в Приложениях, включают в общую нумерацию страниц работы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами. Разделы в выпускной квалификационной работе оформляются с нового листа, выделяются жирным шрифтом и записываются по центру страницы. Подразделы оформляются ходом текста, выделяются жирным шрифтом и записывают с абзацного отступа.

Разделы и подразделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример - 1, 2, 3 и т.д.

Оформление рисунков.

Иллюстрации в работе (графики, схемы, диаграммы, чертежи) именуются рисунками.

Нумерация рисунков – по всей работе арабскими цифрами, по центру.

Пример:

Рисунок 1 - Технологическое оборудование

Оформление списков перечислений.

Внутри разделов и подразделов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечислений необходимо ставить дефис или строчные буквы в порядке русского алфавита, за исключением ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь.

Пример:

Основным сырьём является:

- мука;
- сахар.

или:

Характеристика готовой продукции:

- а) вкус;
- б) цвет.

Оформление таблиц.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

Целесообразнее построить несколько небольших взаимосвязанных таблиц, чем одну большую, иначе её выносят в приложение.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1 – Способы хранения изделий

Наименование	Условия хранения	Сроки хранения
Макаронные изделия	Температура, влажность	Не более месяца

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При этом оформление производят следующим способом:

Пример:

Продолжение таблицы 1

Наименование	Условия хранения	Сроки хранения
Кондитерские изделия	Температура, влажность	Не более месяца

Оформление ссылок.

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников.

Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте работы независимо от деления курсовой работы на разделы.

Пример оформления ссылок:

Рецептура кондитерского изделия «Эклер в шоколаде»[12].

Оформление формул.

Оформление формул производится во встроенном редакторе формул, и должны быть выделены в отдельную строку и выравнены по центру. Формулы в работе нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией, кроме приложений. Пояснение значений цифровых или буквенных символов формулы следует приводить под формулой, в этом случае после формулы ставится запятая. Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример оформления формул:

$$X=y+z, \quad (5)$$

где X – количество отработанного времени;

y – количество работников.

Оформление приложений.

Приложение оформляют как продолжение работы на последующих листах. В тексте работы на приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по центру страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность (например: ПРИЛОЖЕНИЕ Б).

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Пример оформления заголовка приложений:

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Классификация готовых блюд

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

Оформление библиографии.

Библиографическое оформление работы (ссылки, список использованных источников и литературы) выполняется в соответствии с едиными стандартами по библиографическому описанию документов - ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.12-77 «Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании»; ГОСТ 7.11-78 «Сокращение слов и словосочетаний на иностранных языках в библиографическом описании»; ГОСТ 7.80-2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическое описание электронных ресурсов: общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; Положением о структуре и оформлении письменных работ обучающимися по программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора университета от 27.12.2016г. № 910.

Каждая библиографическая запись в списке получает порядковый номер и начинается с абзацного отступа. Источники следует располагать в алфавитном порядке. Сначала перечисляются работы на русском языке, затем на иностранном. Нумерация источников в списке сквозная.

Структура списка:

Список использованных источников следует составлять в следующем порядке:

1. Нормативно-правовые акты:

- международно-правовые акты (общепризнанные)
- конституция Российской Федерации
- международные договоры РФ
- федеральные конституционные законы РФ

- федеральные законы РФ
- законы РФ
- законы субъектов федерации
- международные акты субъектов
- акты правительства
- акты федеральных органов
- акты региональных органов
- акты органов местного самоуправления

Расположение документов внутри каждой выделенной группы в обратнхронологическом порядке: вначале новые, затем принятые ранее.

В соответствии с п.3 ст. 15 Конституции РФ законы подлежат официальному опубликованию. Неопубликованные законы не применяются. Любые нормативные правовые акты, затрагивающие права, свободы и обязанности человека и гражданина, не могут применяться, если они не опубликованы для всеобщего сведения.

2. Научная и учебная литература по теме (учебные пособия, монографии, статьи из сборников, статьи из журналов, авторефераты диссертаций). Расположение документов - в порядке алфавита фамилий авторов или названий документов. Не следует отделять книги от статей. Сведения о произведениях одного автора должны быть собраны вместе.

3. Справочная литература (энциклопедии, словари, словари-справочники)

4. Иностранная литература. Описание дается на языке оригинала. Расположение документов - в порядке алфавита.

5. Библиографические указатели.

6. Описание электронных ресурсов.

В первую очередь оформляются судебные документы взятые с официальных сайтов судов, затем научные издания. Допускается использование электронных ресурсов, имеющих аналог печатного издания.

Пример оформления списка источников:

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 27.07.2006 N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"

Научная и учебная литература:

1. Федорова, Г. Н. Разработка готовых блюд [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Н. Федорова. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

Периодические издания:

1. Журнал сетевых решений [Электронный ресурс] – Режим доступа : [http://online-zhurnaly.ru/zhurnaly/4320-zhurnal-setevyh-resheniy-lan-2-aprel-may-201](http://online-zhurnaly.ru/zhurnaly/4320-zhurnal-setevyh-resheniy-lan-2-aprel-may-201, свободный.), свободный. - Загл. с экрана.

Интернет-источники:

1. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=485308
2. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=463629
1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: «_____»

Специальность _____
(код, наименование)

Студент (ка) группы _____ очной формы обучения

Ф.И.О. _____ (подпись)

Руководитель _____
(уч. степень, уч. звание, Ф. И.О.) (подпись)

Рецензент _____
(Ф.И.О.) (подпись)

(должность, место работы, уч. степень, уч. звание)

Нормо-контроль пройден «_____» _____ 2020г.

(подпись лица, проводившего нормо-контроль)

«Допущен (а) к защите» «_____» _____ 2020 г.

Заместитель директора
Нестеренко Е.А.

(подпись)

Работа выполнена и защищена на оценку _____

Санкт-Петербург

2020

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Образец задания на выпускную квалификационную работу

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора
Нестеренко Е.А. _____
«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ СТУДЕНТА

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____

1. Тема ВКР «_____».
утверждена приказом ректора № _____ - СК от «__» _____ 20__ г
2. Срок сдачи студентами законченной ВКР : 19.06.2020
3. Исходные данные к ВКР: _____.
4. Содержание ВКР : введение, технологическая часть, практическая часть, экспериментально-опытная часть, экономическое обоснование, охрана труда и экологическая безопасность, промышленная санитария и гигиена производства, заключение, список использованных источников, приложения.
5. Перечень иллюстративных материалов : представлено 3-мя листами графических изображений:
Лист 1 формат А-1 – общая схема предприятия, участок цеха или полностью производственный цех;
Лист 2 формат А-1 – блок-схема технологического процесса приготовления изделия (блюда);
Лист 3 формат А-1 – таблица экономических показателей.
6. Список рекомендованной литературы и других материалов включает более 20 источников.
7. Руководитель ВКР _____
8. Консультант ВКР/с указанием разделов ВКР

Охрана труда и экологическая безопасность	- _____
Экономика предприятия	- _____
Микробиология и санитария	- _____
Технологическое оборудование	- _____
Нормо-контроль и оборудование	- _____

9. Задание принял к исполнению _____ (подпись студента)

Дата «__» _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Товароведная характеристика сырья.

1.2. Условия хранения, механическая кулинарная обработка основного и вспомогательного сырья.

1.3. Ассортимент и характеристика блюд (изделий)

1.4. Технологические и инструкционные карты на блюда (изделия)

1.5 Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения

2. РАСЧЁТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Характеристика предприятия

2.2. Составление производственной программы цеха

2.3. Составление графика загрузки зала

2.4. Составления плана меню

2.5. Расчет подбор технологического оборудования, инвентаря, посуды

2.6. Расчет площади цеха, зала

3. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНО-ОПЫТНАЯ ЧАСТЬ

4. ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

5. ОХРАНА ТРУДА И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

6. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

					ВКРХХ.19.02.10.ХХ ПЗ				
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	Тема работы Пояснительная записка 29	Лит.	Лист	Листов	
Разраб.	.								
Провер.							3		
Реценз.						ГруппаТО-			
Н. Контр.									
Утверд.									

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Образец рецензии

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

студента (ки) _____

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

очной формы обучения

выполненную на тему: _____

1. Выпускная квалификационная работа _____ Ф.И.О. _____ написана на весьма актуальную тему, которая определяется важностью разработки _____ для предприятий общественного питания.

2. Оценка содержания: Выпускная квалификационная работа _____ Ф.И.О. _____ имеет логически правильную структуру. Пояснительная записка содержит все необходимые разделы: _____.

Все разделы выполнены в полном объёме со всеми расчётами. Графическая часть ВКР выполнена полностью в соответствии с заданием.

3. Достоинства: _____.

4. Практическая значимость ВКР и рекомендации по внедрению в производство: _____.

5. Недостатки и замечания: _____.

6. Таким образом, данная выпускная квалификационная работа по своему содержанию вполне отвечает выбранной теме, раскрывает ее и удовлетворяет предъявляемым к таким работам требованиям. В этой связи считаю, что выпускная квалификационная работа _____ Ф.И.О. _____ может быть допущена к защите и заслуживает _____ рекомендацию.

Рекомендуемая оценка: «_____».

_____Ф.И.О._____готов к самостоятельной работе по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», и ему (ей) может быть присвоена квалификация техник-технолог.

Рецензент:

(должность, место работы, ученая степень, инициалы, фамилия)

(подпись)

«_____»_____20__ г

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Образец отзыва

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

студента (ки) _____ Ф.И.О. _____

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

очной формы обучения

выполненную на тему: _____

2. Актуальность работы обусловлена тем, что _____

2. Оценка содержания: _____

3. Достоинства: _____

4. Практическая значимость ВКР: _____

5. Замечания: _____

6. Рекомендуемая оценка: «_____»

7. Рекомендация на присвоение квалификации: заслуживает присвоения
квалификации «Техник-технолог».

8. Дополнительная информация для ГАК по защите ВКР: выполняя
заданиестудент _____ Ф.И.О. _____ действовал самостоятельно, опираясь
на знания, полученные в процессе учёбы и во время прохождения практики.

Руководитель: преподаватель ФГБОУ ВО СПбГЭУ КбиТ

(должность, место работы, ученая степень, инициалы, фамилия)

(подпись)

«___» _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Образец графика выполнения выпускной квалификационной работы

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора
Нестеренко Е.А. _____
«__» _____ 20__ г.

График написания и оформления выпускной квалификационной работы:

на тему _____

Студента (ки) _____ гр. _____

№ п/п	Выполнение работы	Сроки выполнения	Отметка о выполнении
1	Выбор темы дипломной работы		
2	Подбор и предварительное ознакомление с литературой по избранной теме		
3	Составление первоначального плана дипломной работы		
4	Подбор материала, его анализ и обобщение		
5	Написание текста дипломной работы, представление первоначального варианта дипломной работы руководителю		
6	Доработка дипломной работы в соответствии с замечаниями руководителя		
7	Получение отзыва руководителя, передача работы на рецензирование		
8	Получение рецензии, передача завершенной работы, отзыва руководителя и рецензии на выпускающее отделение		
9	Подготовка к защите (подготовка доклада, разработка презентации в MS PowerPoint)		
10	Предзащита выпускной работы		
11	Доработка, устранение замечаний		
12	Защита дипломной работы		

Руководитель работы: _____

подпись (Ф.И.О.)

С графиком ознакомлен: _____

подпись обучающегося (Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Список рекомендуемых источников для выполнения ВКР по специальности 19.02.10

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
5. Андропова Н.И., Качурина Т.А. « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», АСАДЕМА, Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.
6. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с.
7. Голунова Л. Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, Санкт – Петербург, М.: «ПРОФИКС», 2017 – 720с.
8. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Москва : КноРус, 2020.- 215с.

9. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие.— м.: Издательский Центр «РИОР», 2019 .— 156 с.

10. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .- 331 с.

11. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. « Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания», АСАДЕМА, Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.

12. Могильный М.П., Сборник рецептур на продукцию общественного питания, М.: ДеЛи плюс 2019.-570с.

13. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 320 с.

14. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Москва : КноРус, 2019.- 578с.

15. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.

16. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Минск : РИПО, 2019. - 343 с.

17. Родионова, О. М. Охрана труда: Учебник Для СПО / Родионова О. М., Семенов Д. А. — Электрон.дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2019 .— 113 с.

18. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. —Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 256 с.

19. Синицина А.В, Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.

20. Тебекин А. В. Управление персоналом : Учебное пособие Для СПО / Тебекин А. В. — Электрон.дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019.— 182 с.

21. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.

22. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 178 с.