

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

*для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Тольятти, 2020

Разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Одобрено Предметно-цикловой комиссией Технических дисциплин

Составители (авторы):

Царева Е.Ш., преподаватель специальных дисциплин

Рецензент: Полстянова А.А., заместитель директора по УПР НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ	5
2. ВЫБОР ТЕМЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА И ЕЕ УТВЕРЖДЕНИЕ	7
3. РУКОВОДСТВО ДИПЛОМНЫМ ПРОЕКТОМ	
4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ	9
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ ЕГО ПОДГОТОВКИ	19
6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА	21

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствующим учебным планом подготовки специалиста по данной специальности, обучающиеся выполняют и защищают выпускную квалификационную работу (дипломный проект), которая является обязательной формой государственной итоговой аттестации выпускников.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускников государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) решает вопрос о присвоении им квалификации «Техник-технолог», по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

Дипломное проектирование - завершающий этап подготовки специалистов. На этом этапе обучающийся должен максимально использовать все знания, накопленные во время обучения. Данные методические указания направлены на оказание необходимой методической помощи, правильного направления усилий обучающегося на качественное выполнение дипломного проекта.

Данные методические рекомендации составлены с учетом типовых требований к дипломным проектам, здесь рассматриваются общие вопросы выполнения дипломного проекта (сформулированы требования и даны указания по его объему, структуре, содержанию, по организации работы обучающегося в процессе проектирования), а также отражен порядок оформления и защиты квалификационной работы.

Главная цель методических рекомендаций – повышение уровня организации и качества проведения завершающего этапа процесса профессиональной подготовки специалистов и повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников колледжа на рынке труда за счет их лучшей теоретической и практической подготовки.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также руководителей и консультантов дипломных проектов. Они могут использоваться как в процессе непосредственного выполнения проекта, так и при сборе, систематизации и обобщении исходных материалов к дипломному проекту.

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

Дипломный проект – это самостоятельная работа обучающегося, главной целью и содержанием которой является:

- систематизация, расширение освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закрепление знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач;
- выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе; - проверка качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Дипломное проектирование тесно связано с преддипломной практикой. На основе изучения общетеоретических и специальных дисциплин, а также на основе конкретных материалов, собранных по месту прохождения производственной и преддипломной практики, дипломник проводит анализ и на базе полученных результатов разрабатывает программный продукт в соответствии с темой дипломного проекта.

При постановке и решении в дипломном проекте конкретных практических задач обучающийся должен:

- применять теоретические положения гуманитарных, социально-экономических, естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- использовать современные методы статистического, социологического, экономического, логического, психологического и правового анализа деятельности, электронно-вычислительную технику;
- пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, работы с научной литературой и нормативно-правовыми актами;
- применять передовые достижения отечественной и зарубежной науки и практики и обосновывать экономическую целесообразность их использования.

Дипломное исследование – творческий труд, результатом которого может быть и нетрадиционный, оригинальный взгляд на проблему, исследование которой может привести к неожиданным открытиям. В процессе выполнения дипломного проекта обучающийся проявляет свою исследовательскую зрелость, готовность к практическому применению приобретенных знаний, квалифицированному решению профессиональных проблем.

Процесс дипломного проектирования предусматривает решение следующих задач:

- анализируется и систематизируется теоретический материал в соответствии с выбранной темой;

- дается характеристика этапов выполнения работы, источников получения информации;
- определяется объект и методы исследования;
- дается характеристика состояния изучаемых вопросов согласно теме на конкретном предприятии общественного питания;
- проводится эксперимент согласно объекта исследования, анализируются статистические материалы по конкретному предприятию, ассортимент вырабатываемой или реализуемой продукции, потребительские свойства продукции; проводится идентификация и экспертиза качества опытных партий.
- оформить дипломный проект в соответствии с требованиями, предъявляемыми к подобным материалам;
- выполнить все процедуры предзащитных мероприятий, успешно защитить дипломный проект.

Дипломный проект после его успешной защиты служит основанием для присвоения автору соответствующей данной специальности квалификации.

2 ВЫБОР ТЕМЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА И ЕЕ УТВЕРЖДЕНИЕ

Тема и содержание дипломного проекта должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дипломная работа обучающегося - выпускника должна отвечать следующим требованиям:

- при разработке тематики работ учитываются: актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя, отражение в формулировке тем характера будущей деятельности специалиста;
- отражать наличие умений обучающегося - выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы практики и анализировать их в данной сфере деятельности;
- тема работы, ее цели и задачи должны быть тесно связаны с решением проблем исследования;
- иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;
- положения, выводы и рекомендации дипломной работы должны опираться на новейшие достижения науки, техники, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, современные и инновационные технологии, приемы мерчандайзинга, результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

Примерная тематика дипломных проектов разрабатывается выпускающей предметной цикловой комиссией и рекомендуется студентам.

При разработке перечня рекомендуемых тем дипломных проектов выпускающая цикловая комиссия исходит из того, что:

- а) тема учитывает профиль подготовки специалиста;
- б) соответствует знаниям, умениям и практическим навыкам выпускников;
- в) включает основные направления, которыми выпускнику, будучи признанным специалистом, предстоит заниматься в своей профессиональной деятельности;
- г) тема составляется с учетом актуальности и востребованности в практике данного учебного заведения или в науке или самого исполнителя или близка к тематике организации, в которой студент проходит преддипломную практику;
- д) тема выбирается с учетом времени, отводимого на ее исследование.

Примерная тематика дипломных проектов:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетного зала на 80 п/м.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции кулинарного цеха мощностью 100 кг/смен.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции таджикской кухни в ресторане на 100 п/м.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий школьной столовой 100 п/м.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов общедоступной столовой на 30 п/м.
6. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 п/м.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 60 п/м.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции общедоступной столовой на 30 п/м.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов общедоступной столовой на 30 п/м.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала на 80 п/м.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в лечебном учреждении.
12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в кулинарном цехе.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в пивном баре на 60 п/м.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 45 п/м.
15. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой на 70 п/м.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой при промпредприятии на 75 п/м.
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в общедоступном кафе 30 п/м.

18. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в студенческой столовой на 55 п/м.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой при промпредприятии на 120 п/м.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции при промпредприятии на 30 п/м.
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции при промпредприятии в столовой на 130 п/м.
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане европейской кухни на 50 п/м.
23. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой при промпредприятии на 55 п/м.
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском учреждении.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре.
26. Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в общедоступном кафе 45 п/м.
27. Организация приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции в суши-баре.
28. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов в кафе на 35 п/м.
29. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой на 135 п/м.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в пекарне.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в школьном питании.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в студенческом питании.
33. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для детского питания.
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кондитерском цехе при столовой.
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в ресторане.

36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в дошкольных учреждениях.

37. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сети Фаст-Фуд.

38. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в специализированных предприятиях.

Перечень тем, предлагаемых выпускающей предметной цикловой комиссией вниманию обучающихся, не является исчерпывающим. Каждый обучающийся может заявить тему по своему усмотрению, представив соответствующее обоснование необходимости и целесообразности ее разработки и получив разрешение председателя предметной цикловой комиссии.

Целесообразно, чтобы выбранная тема дипломного проекта стала логическим развитием ранее выполненных обучающимся курсовых работ (проектов) и предполагала использование информации, собранной во время производственных практик.

Тема дипломного проекта является индивидуальной и не может быть повторена другими обучающимися.

Современная модель дипломного проекта строится на основе двух принципиальных моментов: пишется индивидуально либо коллективно, когда каждый из соавторов разрабатывает персонально закрепленную за ним автономную часть исследования, и его личный вклад имеет определенно самостоятельное значение.

После выбора темы дипломного проектирования, студент пишет заявление на имя заместителя директора по УМНР о закреплении за ним выбранной темы (Приложение 1). На основании заявления студента темы дипломных проектов и фамилии руководителей утверждаются приказом директора не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Изменение темы дипломного проекта или замена руководителя по инициативе студента не допускается.

Руководителем дипломного проекта может быть:

- а) преподаватель выпускающей предметной цикловой комиссии;
- б) сотрудник организации, где дипломник будет проходить преддипломную практику или на материалах которой будет выполняться дипломный проект.

Руководитель выбирается дипломником самостоятельно на основе личных симпатий и договоренности, руководствуясь утвержденным списком рекомендуемых руководителей дипломных проектов по данной специальности на текущий период. Если дипломник по каким-либо причинам не выбрал руководителя, то последний назначается председателем предметной цикловой комиссией.

3 РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

Руководителем дипломного проекта может быть:

- а) преподаватель выпускающей предметной цикловой комиссии;
- б) сотрудник организации, где дипломник будет проходить преддипломную практику или на материалах которой будет выполняться дипломный проект.

Руководитель выбирается дипломником самостоятельно на основе личных симпатий и договоренности, руководствуясь утвержденным списком рекомендуемых руководителей дипломных проектов по данной специальности на текущий период. Если дипломник по каким-либо причинам не выбрал руководителя, то последний назначается председателем предметной цикловой комиссией.

Руководители выпускной квалификационной работы назначаются приказом директора колледжа.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, примерное распределение времени и принципы выполнения и оформления отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных проектов осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе, председатель цикловой комиссии технических дисциплин в соответствии с должностными обязанностями.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входят:

- разработка задания на подготовку ВКР (Приложение 3);
- разработка совместно с обучающимся 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;
- 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.

В отзыве руководителя ВКР 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 и оценкой (Приложение 6).

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой (Приложение 3).

Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией технических дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по УМиНР.

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 практики (преддипломной).

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

Контроль за работой обучающегося, проводимый руководителем, дополняется контролем со стороны цикловой комиссии. Периодически на заседаниях цикловой комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе подготовки дипломных проектов. По письменным или устным заявлениям руководителя на заседаниях цикловой комиссии заслушиваются отчеты обучающихся - выпускников, работа которых вызывает тревогу за качество и сроки выполнений заданий, для принятия мер к устранению причин отставания в подготовке дипломных работ.

За достоверность данных, представленных в дипломном проекте, несет ответственность обучающийся (автор дипломной работы). На дипломный проект должна быть представлена рецензия. Выполненные дипломные проекты рецензируются специалистами из числа работников предприятий общественного питания, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника (Приложение 5).

Рецензенты дипломных проектов назначаются приказом директора колледжа не позднее, чем за месяц до защиты.

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.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

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

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по УПР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

4 СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

4.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Структура дипломного проекта должна содержать следующие элементы:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание по дипломной работе – заполненная форма в соответствии с приложением 2.
3. Содержание (оглавление) – последовательное изложение названий разделов, глав и т.д. (Приложение 7).
4. Введение
5. Общий раздел
6. Технологический раздел
7. Организационный раздел
8. Экономический раздел
9. Раздел охраны труда
10. Заключение
11. Список использованных источников
12. Приложения
13. Последний лист ВКР (Приложение 11)

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются характером выбранной темы и зависят от целей и задач исследования. Сущность темы должна быть изложена четко и последовательно, каждый последующий раздел должен быть логическим продолжением предыдущего, вытекать из него и быть с ним взаимосвязанным.

Титульный лист является первым листом пояснительной записки. На нем указываются Ф.И.О. дипломника и руководителя (без их подписи), а так же всех консультантов (с подписями), председателя ПЦК с подписью о допуске к защите дипломного проекта в экзаменационной комиссии. Титульный лист выполняется на бланке формата А4 и оформляется в соответствии ГОСТ 2.304, перенос слов не допускается, точка в конце заголовка не ставится.

Задание на выполнение дипломного проекта оформляется на бланке установленного образца и помещается после титульного листа. Задание не включает в нумерацию листов записки.

В содержании последовательно перечисляются все заголовки разделов,

подразделов и приложений с указанием номеров страниц, на которых они помещены. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Для этого, при необходимости, его печатают с интервалом меньшим, чем интервал основного текста.

Названия отдельных глав должны согласовываться с темой дипломной работы, а названия параграфов должны согласовываться с названиями соответствующих глав (но не совпадать с ними).

Содержание включают в общую нумерацию листов пояснительной записки, при этом номер страницы на листе «Содержание » не проставляется.

Пример оформления содержания дипломного проекта:

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 ОБЩИЙ РАЗДЕЛ	6
1.1 Характеристика предприятия	6
1.2 Значение блюд в питании	10
1.3 Классификация и ассортимент блюд	12
1.4 Общие принципы технологии приготовления блюд	14
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	15
2.1 Анализ меню по предприятию	15
2.2 Разработка ассортимента новых блюд	18
2.3 Экспериментальная проработка новых блюд	20
2.4 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ	25
2.5 Организация рабочего места по приготовлению блюд	25
2.6 Требования к производственному персоналу предприятия	27
2.7 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении блюд	29
3 ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	35
3.1 Определение материальных затрат на производство блюд	35

3.2	Расчет заработной платы работников производства	40
3.3	Расчет себестоимости и продажной цены блюд	45
4	РАЗДЕЛ ОХРАНЫ ТРУДА	47
4.1	Техника безопасности при эксплуатации оборудования	47
4.2	Виды и порядок проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания	50
4.3	Организация пожарной безопасности на предприятии	52
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	54
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	57
	ПРИЛОЖЕНИЯ	59

Структура текстовой части дипломной работы должна быть четкой и сжатой и, в тоже время, содержать все необходимые материалы. Выполнение дипломного проекта должно быть самостоятельным, т.е. содержать мысли автора, изложенные грамотным литературным языком. По ходу изложения следует избегать противоречий, безапелляционных заявлений.

Не допускаются длинные рассуждения, повторения известных доказательств, обширные выписки из учебников, специальной литературы и других источников. На цитаты и материалы, взятые из других источников, обязательно должны быть ссылки с указанием автора, названия цитируемого источника, года издания и страницы.

Все расчеты, выполняемые по ходу разработки дипломного проекта, приводятся в тексте с надлежащими обоснованиями и пояснениями, с указанием значимости и размерности величин, входящих в формулы. Результаты расчетов, как правило, оформляются в виде таблиц. В тексте основной части следует помещать итоговые и наиболее важные материалы. Оригинальные расчеты должны приводиться полностью, а для однородных типовых подсчетов можно ограничиться таблицей окончательных данных. Таблицы, содержащие первичные исходные данные и постоянные аналогичные расчеты при других исходных данных следует помещать после списка литературы в виде приложений, с обязательной ссылкой на них в тексте.

Иллюстративный материал помещается по ходу текста сразу за ссылкой на него, или на отдельных вкладышах с соблюдением порядковой нумерации. В тексте обязательно

должны быть ссылки и пояснения к приводимому иллюстративному материалу.

В тексте не следует применять сокращенные слова, за исключением общепринятых. В список литературы включаются использованные источники, расположенные в порядке появления ссылок в тексте записки или по алфавиту. Общее число источников не менее 25, из них 50% изданных не ранее пятилетней давности также должно быть указано не менее 5 источников со ссылкой на интернет сайты (записи должны соответствовать действительности). Обратите внимание, что указаны должны быть не только учебники, но и научная литература, периодические издания.

Введение – вступительная часть дипломного проекта, в которой необходимо:

- обосновать актуальность разрабатываемой темы, ее теоретическую и практическую значимость;
- определить границы исследования (объект, предмет исследования);
- назвать основную цель и задачи проекта;
- определить теоретические основы и указать избранный метод (или методы) исследования;
- описать ожидаемые результаты и область применения разработанного программного продукта.

Введение должно начинаться с обоснования актуальности выбранной темы дипломного проекта. Освещение актуальности должно быть немногословным.

Обязательным элементом введения является формулировка объекта и предмета исследования. Объект и предмет исследования как категория научного процесса соотносятся между собой как общее и частное.

Объект исследования – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения, носитель рассматриваемой проблемы.

Предмет исследования – это то, что находится в границах выбранного объекта исследования. Это предметная область, включающая в себя те стороны и свойства объекта, которые в наиболее полном виде выражают исследуемую проблему (скрывающиеся в ней противоречия) и подлежат изучению.

Именно на предмет исследования направлено основное внимание дипломника, именно предмет определяет тему дипломного проекта, которая обозначается на титульном листе как заглавие.

Цель – идеальное представление конечного результата, то чего нужно достичь в конечном итоге.

Формулировка цели обязательно должна согласовываться с названием работы.

Для достижения поставленной цели следует сформулировать ряд задач (примерно 2-3). Это обычно делается в форме перечисления, используя ряд стандартных начальных слов: изучить..., уточнить..., описать..., рассмотреть..., установить..., выявить..., сформулировать..., построить..., разработать..., предложить... и т.п.

Перечень поставленных задач должен быть согласован с содержанием и структурой дипломного проекта. Формулировку задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав дипломного проекта.

Обязательным элементом введения дипломного проекта является указание на методы исследования, которые служат инструментом в добывании фактического материала, являясь необходимым условием достижения поставленной в проекте цели.

Если разрабатывается комплексная тема с участием нескольких студентов, объединенных во временный творческий коллектив, поступают следующим образом. Во введении указывается характер взаимодействия каждого студента с другими участниками комплексного исследования, так как представление дипломного проекта и его защита ведутся в индивидуальном порядке. Здесь же следует отразить степень и фактическое участие, конкретный вклад каждого студента-дипломника в разработку выполненного исследования.

По объему введение должно составлять **3-5 страниц**.

Следует помнить, что по содержательности и качеству написания введения можно судить о степени компетентности автора, его знании освещаемой проблемы и во многом можно составить мнение о характере работы в целом.

Основная часть дипломного проекта содержит пять глав, представляющих собой аналитическое, практическое, экспериментальное исследование, эксплуатационную документацию, а также экономическую часть и охрану труда дипломного проектирования. Каждый раздел должен состоять не менее чем из трех подразделов, а каждый подраздел может включать в себя несколько пунктов. Обратите внимание на то, что каждая глава обязательно должна заканчиваться выводами.

Предлагаемое содержание и структура глав дипломного проекта может быть изменено дипломантом совместно с научным руководителем в соответствии с тематикой проекта и поставленными задачами.

В Общем разделе необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции согласно выбранному профессиональному модулю. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении.

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

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

В Технологическом разделе проводится аналитическая работа по предприятию общественного питания, на основе которого выполняется дипломный проект.

При рассмотрении вопроса организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции, по выбранному модулю рассматриваем вопрос разработки ассортимента, для чего необходимо составить классификацию ассортимента. Представить в виде таблицы или схемы. Далее рассмотреть ассортимент кулинарной продукции на изучаемом предприятии, и сделать сравнительный анализ.

Какой объём занимает тот или иной вид выпускаемой продукции, отразить не представленные виды кулинарной продукции, объяснить почему. Можно показать в виде сегмента, какой процент занимает в данном предприятии тот или иной вид кулинарных изделий. Показать реализацию кулинарной продукции по месяцам, дням, годам в виде сравнительной таблицы, где определить процент повышения или снижения реализации кулинарной продукции по видам. Составить график повышения реализации или снижения реализации вида кулинарной продукции. Представить сегментирование по реализации блюд.

Показать наличие или отсутствие в ассортименте новых блюд и кулинарных изделий, показать их жизненный цикл в схеме или графике.

На базе данных практической части разработать ассортимент сложной кулинарной продукции для предприятия, где должны быть учтены все вышеуказанные положительные и отрицательные стороны. Проводится разработка рецептуры одного нового кулинарного блюда: определение сырьевого набора, опытные проработки по нормам расхода сырья брутто и нетто, определение выхода полуфабриката и готовой продукции с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами. Технология приготовления блюда. Органолептическая оценка. Сроки и условия хранения. Расчет пищевой ценности с использованием справочных таблиц пищевой ценности продуктов. Оформляется технико-технологическая карта в соответствии с требованиями ГОСТа.

Для расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления указать формулы вычисления процента отходов, процента тепловой обработки. Использовать таблицы,

представленные в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Результаты расчетов представить в виде таблиц.

Организационный раздел. При подборе технологического оборудования и инвентаря показать классификацию оборудования в виде схемы или таблицы. Описать размеры, правила эксплуатации и безопасное использование оборудования. При подборе инвентаря следует описать виды, назначения, рисунки, безопасное использование.

Рассматривая вопрос организации рабочего места и работы цеха, в котором производится приготовление сложной кулинарной продукции по выбранному модулю, предоставить план цеха с расстановкой оборудования, учитывая нормативы для проходов, площади рабочих мест, наличие коммуникаций. Описать санитарно-гигиенические требования при организации мест и работы цеха в соответствии с нормативно-технической документацией.

Рассматривая вопрос технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции, описать технологию приготовления блюд (несколько вариантов при большом ассортименте), способы кулинарной обработки, использование различных технологий. Описать процессы, формирующие качество продукции. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.

При описании оформления и подачи сложной кулинарной продукции, отразить арт-визаж, дрессин, методы подачи сложной кулинарной продукции, стили оформления блюд, органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции, нормативно-техническую документацию по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании, производственный контроль. При освещении вопроса контроля качества сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной кулинарной продукции, необходимо показать методы контроля безопасности продуктов. Отразить основные нормативно-технические документы по контролю качества сырья и полуфабрикатов.

Отразить органолептический и лабораторный анализ. Составьте таблицу, схему контроля свойств сырья и полуфабрикатов.

В Экономическом разделе определяются материальные затраты на производство блюд. Выполняется расчет заработной платы работников производства, себестоимости продажной цены блюд.

В разделе Охраны труда описывается техника безопасности при эксплуатации оборудования, виды и порядок проведения инструктажей по охране труда и технике

безопасности и организация пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.

В заключении подводится итог проведенного исследования. Вкратце освещается теория вопроса по материалам первой части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить рекомендациям, которые разработаны для предприятия.

Список использованных источников включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Литература должна быть актуальной. Должны быть использованы публикации последних 5 лет. В перечень источников должны включаться разнообразные материалы. Литературные источники должны располагаться в следующем порядке:

- Нормативно-правовые материалы,
- Специальная литература,
- Интернет-ресурсы.

Приложение оформляют как продолжение записки на последующих ее листах, после списка использованных источников. В тексте записки на все приложения должны быть даны ссылки. Располагают приложения в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы). Количество приложений не ограничено.

В приложении выносятся все материалы вспомогательного или дополнительного характера, не являющиеся насущно важными для понимания решения задач дипломной работы.

Последним вшивается заключительный лист ВКР с указанием количества библиографии и подписью студента (Приложение 11).

Демонстрационная часть

Демонстрационная часть оформляется в виде компьютерной презентации, в которой четко и ясно отражаются основные стадии разработки дипломного проекта. Презентация должна дополнять речь дипломанта при защите дипломного проекта, а не заменять ее. Презентация должна оформляться в конце пояснительной записки в качестве графического материала. Также данный материал представляется на диске и прикладывается к дипломному проекту. При защите дипломник должен представить комиссии несколько экземпляров презентации в печатном виде, подшитых в отдельную папку каждый.

Презентация должна начинаться с титульного слайда, где указана тема дипломного проекта и ее автор. Количество слайдов должно быть не менее 8. Все слайды должны быть

пронумерованы.

Рекомендуется следующий план расположения материала на слайдах:

- предметная область, постановка цели и задач;
- обоснование актуальности поставленной цели. Программное обеспечение и языки программирования. Технические средства.
- схема расположения оборудования в производственном цехе;
- технико-технологическая карта приготавливаемого блюда;
- описание процесса приготовления блюда;
- демонстрация приготовленного блюда;
- заключение.

Надписи на слайдах следует делать крупными, читабельными. Следует провести строгий отбор представляемого материала. Не увлекайтесь спецэффектами и ярким цветовым оформлением.

Внешняя рецензия на дипломный проект

Рецензия является важнейшим документом, определяющим полноту и качество представленных на защиту материалов.

Рецензирование дипломного проекта осуществляется ведущими специалистами в данной предметной области. Список рецензентов утверждается приказом по колледжу. Рецензент обязан, тщательно ознакомиться с дипломным проектом, и дать на него развернутую рецензию.

В рецензии необходимо:

- оценить актуальность и социальную значимость темы;
- указать соответствие содержания работы ее теме;
- дать оценку основных результатов работы ее практической значимости и возможности внедрения результатов работы в практику;
- выделить недостатки, имеющие место в проекте;
- анализ обоснованности выводов и предложений;
- отметить уровень теоретической подготовки студента, его умение применять знания при решении практической задачи;
- указать на качество оформления проекта;
- необходимо сформулировать вопросы к дипломнику, на которые тот должен ответить во время защиты;
- дать оценку проекту (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Бланк для оформления рецензии (Приложение 5).

Отзыв руководителя дипломного проекта

Отзыв составляется руководителем дипломного проекта и включает следующие элементы:

- обоснование поставленной перед студентом цели и задач, актуальность, связь с проблемами предприятия или организации;
- ожидаемые в дипломном проекте результаты;
- анализ проведенной дипломником работы;
- характеристика студента как будущего специалиста;
- недостатки дипломного проекта;
- вывод о возможности присвоения студенту соответствующей квалификации и оценка дипломной работы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ И ОБЪЕМУ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Дипломный проект выполняется печатным способом с использованием компьютера (текстовый редактор Microsoft Word) и принтера на белой бумаге стандартного формата А4 (размером 297x210 мм) на одной стороне листа.

Каждая страница текста, включая иллюстрации и приложения, нумеруется арабскими цифрами, кроме титульного листа и содержания, по порядку без пропусков и повторений. Номера страниц проставляются, начиная с введения (четвертая страница), в центре нижней части листа без точки. Все листы работы должны быть скреплены или сброшюрованы.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм.

Рекомендуемым типом шрифта является Times New Roman, размер которого 14 pt (пунктов) (на рисунках и в таблицах допускается применение более мелкого размера шрифта, но не менее 10 pt).

Текст печатается через 1,5-ый интервал, красная строка - 1,25 см.

Цвет шрифта должен быть черным, необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах и формулах, применяя *курсив*, полужирный шрифт не применяется.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью - рукописным способом. Повреждения листов работы, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

Общий объем работы **не должен быть менее 50 и превышать 70 страниц** текста, не включая библиографию. *Приложения не входят в установленный объем выпускной квалификационной работы, хотя нумерация страниц их охватывает.* Выпускная работа должна быть написана грамотно и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТов:.

ГОСТ 7.12-93 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила».

ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГОСТ Р 7.0.100– 2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ Общие требования и правила составления»

ГОСТ 7.12-93 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила».

ГОСТ Р 7.0.5 2008 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ССЫЛКА Общие требования и правила составления»

Выпускная квалификационная работа скрепляется в твердый переплет темно зеленого цвета.

Порядок выпускной квалификационной работы для переплета:

- 1) Пустой файл – для отзыва руководителя ВКР и календарного плана выполнения ВКР;
- 2) Пустой файл – для рецензии на ВКР;
- 3) Титульный лист;
- 4) Задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
- 5) Содержание ВКР;
- 6) Введение;
- 7) Теоретическая и исследовательские разделы ВКР;
- 8) Заключение;
- 9) Список используемых источников;
- 10) Приложения;
- 11) Последний лист ВКР (Приложение 11).

Правильное оформление работы не только необходимо само по себе, но и дает определенное представление о дипломанте. Дипломант должен продемонстрировать

тщательность оформления дипломной работы. Работа с большим количеством опечаток (ошибок) может быть не допущена к защите, а поэтому следует избегать опечаток и стилистических погрешностей.

5.2 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЙ И НУМЕРАЦИИ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, ГЛАВ И ПАРАГРАФОВ

Письменная квалификационная работа должна включать следующие структурные элементы: содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников (являются обязательными элементами), приложения (является дополнительным элементом). Основной текст должен быть разделен на главы и параграфы.

Каждый структурный элемент письменной работы (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) и главы необходимо начинать с новой страницы. Следующий параграф внутри одной главы начинается через 2 межстрочных интервала на том же листе, где закончился предыдущий.

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 2 межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов письменной работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки в конце, прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая.

Главы и параграфы должны иметь заголовки. *Главы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы прописными (заглавными) буквами без точки в конце, не подчеркивая. Параграфы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы. В наименовании параграфов первая буква наименования является прописной (заглавной), остальные буквы являются строчными.* Номер главы указывается цифрой (например, 1, 2, 3), номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой (например, 1.1, 2.1, 3.3). После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются. Не

допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст - на другом. Образец оформления заголовков приведен в Приложении 8.

5.3 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ СОКРАЩЕНИЙ И АББРЕВИАТУР

Сокращение русских слов и словосочетаний допускается при условии соблюдения требований ГОСТ 7.12-93 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила».

В тексте письменной работы допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: год - г., годы - гг., и так далее - и т. д., метр - м, тысяч - тыс., миллион - млн., миллиард - млрд., триллион - трлн., страница - с., Российская Федерация - РФ, общество с ограниченной ответственностью - ООО.

При использовании авторской аббревиатуры необходимо при первом ее упоминании дать полную расшифровку, например: «Некоммерческое частное учреждение профессионального образования «Колледж управления и экономики»

(далее – НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»).

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках письменной работы, глав и параграфов.

5.4.ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ПЕРЕЧИСЛЕНИЙ

При необходимости в тексте работы могут быть приведены перечисления. *Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис (иные маркеры не допустимы).*

Например:

... заключение содержит:

- краткие выводы;
- оценку решений;
- разработку рекомендаций.

При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв е, з, й, о, ч, ь, ы, ь). Для дальнейшей детализации перечислений

необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа. Например: а) ...; б) ...; 1) ...; 2) ...; в)...

5.5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РИСУНКОВ

В письменной работе для наглядности, уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать иллюстрации - графики, схемы, диаграммы, чертежи, рисунки и фотографии. *Все иллюстрации именуется рисунками.* Их количество зависит от содержания работы и должно быть достаточно для того, чтобы придать ей ясность и конкретность.

Рисунки должны быть созданы с помощью инструментов *Microsoft Word*, возможно использование цвета. При цветном исполнении рисунков следует использовать принтер с возможностью цветной печати. При использовании в рисунках черно-белой печати следует применять черно-белую штриховку элементов рисунка.

На все рисунки должны быть даны ссылки в тексте работы, например: «... в соответствии с рисунком 2 ...» или «... тенденцию к снижению (рисунок 2)».

Рисунки следует располагать в работе *непосредственно после текста*, в котором они упоминаются впервые (при наличии достаточного пространства для помещения рисунка со всеми поясняющими данными), или на следующей странице. Если рисунок достаточно велик, его можно размещать на отдельном листе. Допускается поворот рисунка по часовой стрелке (если он выполнен на отдельном листе). Рисунки, размеры которых больше формата А4, учитывают как одну страницу и помещают в приложении.

Рисунки, за исключением рисунков в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе. Каждый рисунок (схема, график, диаграмма) обозначается словом «Рисунок», должен иметь заголовок и подписываться следующим образом - посередине строки без абзацного отступа, например:

Рисунок 1 - Структура администрации района

Если на рисунке отражены показатели, то после заголовка рисунка через запятую указывается единица измерения, например:

Рисунок 1 - Структура издержек, %

Рисунки каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения (например, рисунок А.3).

Если рисунок взят из первичного источника без авторской переработки, следует сделать ссылку, например:

Рисунок 2 - Система работы с кадрами [8, с. 15]

Если рисунок является авторской разработкой, необходимо после заголовка рисунка поставить знак сноски и указать в форме подстрочной сноски внизу страницы, на основании каких источников он составлен, например:

¹ Составлено автором по: [15, 23, 42].

При необходимости между рисунком и его заголовком помещаются поясняющие данные (подрисуночный текст), например, последовательность совершения операций.

Образец оформления рисунка приведен в Приложении 9.

5.6 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ФОРМУЛ И УРАВНЕНИЙ

Для составления формул, уравнений используется Редактор формул Microsoft Word. Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. *Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строки.*

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке, например:

$$R = X_{\max} - X_{\min}, \quad (4)$$

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например, формула (В.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Например: «... в формуле (1).».

В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, если они не пояснены ранее, должны быть приведены непосредственно под формулой, после которой ставится запятая.

Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. *Первая строка пояснения должна начинаться без абзацного отступа со слова «где» (без двоеточия).* Например:

$$R = X_{\max} - X_{\min}, \quad (4)$$

где X_{\max} - максимальное значение контролируемого параметра в выборке;

X_{\min} - минимальное значение контролируемого параметра в выборке.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке умножения применяют знак «х».

Порядок оформлений математических уравнений идентичен порядку оформления формул.

5.7 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ПРИМЕЧАНИЙ И ССЫЛОК

При необходимости пояснить содержание текста, таблицы или иллюстрации в письменной работе следует помещать примечания. Их размещают непосредственно в конце страницы, таблицы, иллюстрации, к которым они относятся, и печатают с прописной буквы с абзацного отступа после слова «Примечание» или «Примечания». Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Если их несколько, то после слова «Примечания» ставят двоеточие и каждое примечание печатают с прописной буквы с новой строки с абзацного отступа, нумеруя их по порядку арабскими цифрами.

Цитаты, а также все заимствованные из печати данные (нормативы, цифры и др.), должны иметь библиографическую ссылку на первичный источник. *Ссылка ставится непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, по которому дается пояснение, в квадратных скобках.* В квадратных скобках указывается порядковый номер источника в соответствии со списком использованных источников и номер страницы, с которой взята информация, например: [3, с. 15].

Приводимые в работе цитаты должны быть по возможности краткими. Если цитата полностью воспроизводит предложение цитируемого текста, она начинается с прописной буквы. Если цитата включена на правах части в предложение авторского текста, она

пишется со строчной буквы. Если в цитату вошла только часть предложения цитируемого источника, то либо после кавычки ставится многоточие и цитата начинается с маленькой буквы, либо цитата начинается с большой буквы и заканчивается многоточием, например: Ф. Котлер подчеркивал, что современный маркетинг «...все в большей степени ориентируется на удовлетворение потребностей индивидуального потребителя» [26, с. 84].

5.8 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Список должен содержать сведения об источниках, использованных при написании письменной работы. Сведения об источниках приводятся в следующем порядке:

- официальные материалы;
- книги, статьи, материалы конференций и семинаров;
- статистические сборники, инструктивные материалы, методические рекомендации, реферативная информация, нормативно-справочные материалы;
- иностранная литература;
- Интернет-сайты.

В списке использованных источников применяется сквозная нумерация с применением арабского алфавита. Все объекты печатаются единым списком, группы объектов не выделяются.

При занесении источников в список литературы следует придерживаться установленных правил их библиографического описания.

Например:

Официальные материалы. В начале списка дается перечень использованных нормативных правовых актов федерального уровня в следующем порядке: международные нормативно-правовые акты, Конституция, кодексы, федеральные законы, указы Президента РФ, постановления Правительства РФ, нормативно-правовые акты иных федеральных органов государственной власти. Нормативные правовые акты одного уровня располагаются в хронологическом порядке, от принятых в более ранние периоды к принятым в более поздние периоды.

После федеральных нормативно-правовых актов перечисляются нормативно-правовые акты регионального, а затем муниципального уровней в том же порядке.

Примеры оформления нормативно-правовых актов:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая от 30.11.1994 г. N 51-ФЗ. Часть вторая от 26.01. 1996 г. N 14-ФЗ]. - Доступ из справочно-правовой системы «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>. -Текст :электронный

2. О рынке ценных бумаг: Федеральный закон от 22.04.1996г. N 39-ФЗ. - Доступ из справочно-правовой системы «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>. -Текст :электронный.

3. О банках и банковской деятельности : Федеральный закон от 02.12.1990г. N 395-1 ФЗ. - Доступ из справочно-правовой системы «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>. -Текст :электронный.

Книги, статьи, материалы конференций и семинаров. Располагаются по алфавиту фамилии автора или названию, если книга печатается под редакцией. Например:

4. Галанов, В. А. Рынок ценных бумаг : учеб.для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080105 "Финансы и кредит", 080109 "Бухгалт. учет, анализ и аудит", 080102 "Мировая экономика" / В. А. Галанов. - Москва : ИНФРА-М, 2010. - 378 с. - Текст : непосредственный.

5. Рынок ценных бумаг : электрон.учеб. для студентов вузов, обучающихся по экон. специальностям / [Е. Ф. Жуков [и др.] ; под ред. Е. Ф. Жукова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2011. -Текст :электронный.

Бахтурина, Т. А. От MARC 21 к модели BIBFRAME: эволюция машиночитаемых форматов Библиотеки конгресса США : [презентация : материалы Международной научнопрактической конференции «Румянцевские чтения 2017», Москва, 18–19 апреля 2017 г.] / Т. А. Бахтурина. – Текст : электронный // Теория и практика каталогизации и поиска библиотечных ресурсов : электронный журнал. – URL: <http://www.nilc.ru/journal/>. – Дата публикации: 21 апреля 2017.

План мероприятий по повышению эффективности госпрограммы «Доступная среда». – Текст : электронный // Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации : официальный сайт. – 2017. – URL: <https://rosmintrud.ru/docs/1281> (дата обращения: 08.04.2017).

Статистические сборники, инструктивные материалы, методические рекомендации, реферативная информация, нормативно-справочные материалы. Располагаются по алфавиту.

Например:

6. Социальное положение и уровень жизни населения России в 2010 г. : стат. сб. / Росстат. – Москва, 2002. - 320 с. -Текст : непосредственный.

Интернет-сайты. Например:

Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018). – Текст :

электронный.

eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 09.01.2018). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

Книги из ЭБС

Непейвода С. И. Грим : учебное пособие / С. И. Непейвода. – 3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань : Планета музыки, 2019. – URL: <https://e.lanbook.com/book/112770> (дата обращения 24.05.2019). – Режим доступа: по подписке.

Информационные технологии / Е. З. Власова, Д. А. Гвасалия, С. В. Гончарова, Н. А. Карпова ; Рос. гос. пед. ун-т им. А. И. Герцена. – Санкт-Петербург : РГПУ им. А. И. Герцена, 2011. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428377> (дата обращения 23.03.2019). – Режим доступа: по подписке.

5.9 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ПРИЛОЖЕНИЙ

В приложения рекомендовано включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть: материалы, дополняющие работу; промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты; таблицы вспомогательных цифровых данных; инструкции, методики, описания алгоритмов и программ задач, иллюстрации вспомогательного характера; нормативные акты, например, должностные инструкции. В приложения также могут включать иллюстрации, таблицы и распечатки, выполненные на листах формата А3.

Приложения обозначают арабскими цифрами, начиная с 1, (ПРИЛОЖЕНИЕ 1, ПРИЛОЖЕНИЕ 2, ПРИЛОЖЕНИЕ 3 и т.д.).

Само слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» пишется прописными (заглавными) буквами справа страницы.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ 1».

Каждое приложение следует начинать с новой страницы.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают на следующей строке после слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» с абзачного отступа. Заголовок пишется с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки, например: «... в

приложении 1» или (Приложение 1). Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

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

6 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ ЕГО ПОДГОТОВКИ

До начала производственной (преддипломной) практики, заместитель директора по УПР с руководителями ВКР проводит собрание, на котором до сведения студентов-дипломников доводятся порядок организации выполнения дипломного проекта и основные требования к нему. После утверждения темы дипломного проекта студент согласовывает с руководителем план, порядок, сроки выполнения и подготовки работы к защите. Результатом согласования является оформление задания на дипломное проектирование.

После получения задания от руководителя студент составляет индивидуальный график - план работы (Приложение 4), включающий этапы работ и сроки их выполнения. В графике студент должен предусмотреть резерв времени для доработки отдельных глав дипломного проекта после замечаний руководителя. Срок завершения работы по графику должен соответствовать сроку окончания работы, который определен заданием на выполнение дипломного проекта.

Руководитель дипломного проекта:

- оценивает предложенный обучающимся проект рабочего плана дипломного проекта, разбивку на главы и параграфы, их примерные объемы, сроки представления в первом варианте и при необходимости вносит коррективы;
- оказывает помощь в выборе методики проведения исследования;
- проверяет достаточность подобранных обучающимся литературных источников и других документов, помогает выделить наиболее важные из них; ориентирует

обучающегося на составление полной библиографии по теме исследования и т.д.;

- в дни консультаций контролирует ход выполнения дипломного исследования;
- проверяет качество выполнения отдельных частей дипломного проектирования и исследования в целом. При несоответствии качества представленной части требованиям, предъявляемым к дипломным проектам, руководитель делает необходимые замечания и возвращает материал исследования на доработку.

Окончательная доработка проекта с учетом замечаний руководителя и оформление его для представления председателю выпускающей предметной цикловой методической комиссии должно состояться за 1 неделю до начала работы ГЭК по защите дипломных проектов. В этом случае, если руководитель дипломного проектирования является представителем другого учреждения, для более качественного выполнения дипломного проекта может назначаться консультант от цикловой методической комиссии. Председателем цикловой методической комиссии могут назначаться консультанты по отдельным составляющим обеспечения работы (экономическое обоснование, компьютерное, программное обеспечение). В случае назначения по дипломному проекту консультанта(ов) обучающийся должен предусмотреть в графике время для согласования с ним(и) соответствующего обоснования. Желательно это сделать не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК.

Дипломнику следует периодически (по обоюдной договоренности, не реже одного раза в неделю) информировать руководителя о ходе подготовки дипломного проекта, консультироваться по вызывающим затруднения или сомнения вопросам, обязательно ставить в известность о возможных отклонениях от утвержденного графика выполнения проекта.

Дипломнику следует иметь в виду, что руководитель не является ни соавтором, ни редактором дипломного проекта и поэтому не обязан поправлять все имеющиеся в дипломном проекте теоретические, методологические, статистические и другие ошибки.

На первом этапе подготовки проекта руководитель советует, как приступить к рассмотрению темы, корректирует план работы и дает рекомендации по списку используемой литературы. В ходе дальнейшего выполнения проекта руководитель выступает как оппонент, указывая дипломнику на недостатки аргументации, композиции, стиля и т.п., советует, как лучше их устранить.

Рекомендации и замечания руководителя дипломник должен воспринимать творчески. Он может учитывать их или отклонять по своему усмотрению, т.к. ответственность за теоретически и методологически правильную разработку и освещение

темы, качество содержания и оформления дипломного проекта полностью лежит на дипломнике.

Выпускающая предметная цикловая комиссия осуществляет общий контроль за ходом выполнения дипломного проекта на основании сводного графика, в котором устанавливаются сроки периодического отчета обучающихся по его выполнению. В указанные сроки обучающиеся отчитываются перед руководителем, степень готовности проекта отмечается в графике. Обо всех существенных отклонениях от сроков выполнения проекта руководитель ставит в известность председателя цикловой методической комиссии.

7 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

7.1 Предзащита дипломного проекта

За две недели до установленного срока защиты дипломных проектов выпускающей предметной цикловой методической комиссией организуется предварительная защита проектов. Предзащита проводится в целях установления степени готовности дипломного проекта к предстоящей защите. Проводится корректировка выступления дипломника, даются соответствующие рекомендации по устранению замечаний и указанных недостатков проекта. К предзащите допускаются обучающиеся, которые своевременно и в полном объеме выполнили дипломный проект. На основании результатов предзащиты готовится справка и предоставляется заместителю директора по учебно-производственной работе.

7.2 Общие положения и работа ГЭК по защите дипломных работ

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и успешно прошедшие все другие виды итоговых аттестационных испытаний.

Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании ГЭК (государственной экзаменационной комиссии) с участием не менее двух третей ее состава

в сроки, предусмотренные учебным планом специальности.

Завершенная выпускная работа представляется руководителю ВКР за неделю до защиты *в печатном виде, а также в электронном виде*. Выпускная работа должна быть переплетена жесткий переплет темно-зеленого цвета. Порядок выпускной квалификационной работы для переплета:

- 12) Пустой файл – для отзыва руководителя ВКР и календарного плана выполнения ВКР;
- 13) Пустой файл – для рецензии на ВКР;
- 14) Титульный лист;
- 15) Задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
- 16) Содержание ВКР;
- 17) Введение;
- 18) Теоретическая и исследовательские разделы ВКР;
- 19) Заключение;
- 20) Список используемых источников;
- 21) Приложения;
- 22) Последний лист ВКР (Приложение 11).

Защита выпускной работы проводится на открытом заседании ГЭК в присутствии руководителя ВКР. Секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество студента, тему работы. Студент выступает с докладом, сопровождаемым презентацией в течение 8 - 10 минут, в котором он должен кратко сформулировать актуальность, цель и задачи выпускной квалификационной работы, охарактеризовать объект и базу исследования, изложить основные результаты, используя раздаточный материал, сформулировать предложения и рекомендации по совершенствованию исследуемого вопроса.

Раздаточный материал включает основные таблицы и рисунки, иллюстрирующие содержание работы. Он оформляется в папку и готовится в количестве, равном числу членов комиссии. Текст доклада должен быть согласован с научным руководителем. Объем доклада 4-5 страниц.

После окончания доклада члены ГЭК имеют право задавать студенту вопросы, имеющие непосредственное отношение к теме. Его ответ должен быть кратким, но исчерпывающим. Кроме того, студент отвечает на вопросы, поставленные в рецензии.

После окончания открытой защиты проводится закрытое заседание ГЭК, на котором определяются итоговые оценки по 5-балльной системе:

- «отлично» - если состояние по конкретному параметру полностью соответствует

предъявляемым требованиям;

- «хорошо» - если состояние по конкретному параметру в основном соответствует предъявляемым требованиям;

- «удовлетворительно» - если состояние по конкретному параметру частично **соответствует** предъявляемым требованиям;

- «неудовлетворительно» - если состояние по конкретному параметру не соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка производится по четырем группам критериев: качество квалификационной работы; качество выступления на защите; оценка выпускной работы научным руководителем; оценка выпускной работы рецензентом.

Студенты, выполнившие ВКР, но получившие при защите отметку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же темы ВКР, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы ВКР. Решение государственной экзаменационной комиссии заносится в протокол. Студент, получивший отметку «неудовлетворительно», знакомится с решением комиссии под роспись.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, выдается справка об обучении установленного образца. Справка об обучении обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной повторной защиты студентом ВКР.

Защита дипломного проекта происходит в следующей последовательности:

1. Обучающиеся, в соответствии с темой дипломного проекта готовят блюда непосредственно в учебной лаборатории под наблюдением государственной экзаменационной комиссии, с соблюдением последовательности технико-технологической карты. Готовые блюда предоставляются членам государственной экзаменационной комиссии для дегустации и оценки качества их приготовления.
2. Секретарь ГЭК объявляет фамилию обучающегося - дипломника, зачитывает тему дипломного проекта, отзыв руководителя и рецензию с рекомендуемыми оценками.
3. Заслушивается доклад дипломника (7-10 минут).
4. По окончании доклада дипломнику задают вопросы председатель и члены комиссии. Вопросы могут относиться к темам: дипломного проекта, а также общенаучного, общетехнического характера. По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументировано

отстаивать свою точку зрения.

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание ГЭК. На этом заседании открытым голосованием, простым большинством голосов определяется оценка по итогам защиты дипломного проекта. Оценивается дипломный проект по 5-ти балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). При равном числе голосов, голос председателя является решающим.

Общая оценка работы дипломника определяется с учетом его теоретической подготовки, качества выполнения и оформления работы и качества приготовленного блюда. Государственная экзаменационная комиссия также отмечает новизну и актуальность темы, степень научной проработки, применения средств электронно-вычислительной техники, практическую значимость результатов дипломного проекта.

На протяжении всего заседания ГЭК в обязательном порядке ведется протокол заседания, куда вносятся заданные вопросы, ответы, особые мнения решение комиссии о выдаче диплома (с отличием, без отличия). Протокол подписывается председателем и членами ГЭК, участвовавшими в заседании.

В этот же день после оформления протокола заседания студентам объявляются результаты защиты дипломного проекта и о присвоении квалификации. После защиты дипломный проект со всеми материалами сдается в архив.

Обучающемуся, не защитившему дипломный проект в установленный срок по уважительной причине, подтвержденной документально, может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК, но не более чем на один год. Для этого студент должен предоставить на имя директора НЧУ ПО «Колледж управления и экономики» личное заявление с приложенными к нему документами, подтверждающими уважительность причины.

Обучающиеся, не защитившие дипломный проект, получают справку об обучении установленного образца и отчисляются из учебного заведения с правом повторной защиты в течение пяти лет. Вопрос о теме и задании повторно защищаемых проектов решает цикловая методическая комиссия.

7.3 Речь на защите

На защите дипломного проекта обучающийся должен выступить со вступительным словом. А поскольку одно из главных достоинств профессионально-грамотного человека – это умение кратко, ясно и четко излагать свои мысли – выступлению придается особое

значение.

Это выступление должно быть подготовлено в письменном виде. Его объем не должен превышать 3-3,5 печатных страницы; произносить его дипломник должен не более 7-10 минут. Суметь «уместить» весь дипломный проект в эти временные рамки можно лишь при очень серьезном подходе к написанию своего выступления. Необходимо помнить, что хорошее выступление никак нельзя написать за день-два, а тем более – в ночь перед защитой!

Увеличить информативность выступления при жестком временном ограничении позволяет и грамотное использование графических (презентационных) материалов. Распожив их в логической последовательности и ссылаясь на них по ходу выступления, защищающийся получает возможность не повторять изложенную в них информацию. Немаловажно и то, что графическая информация зачастую воспринимается лучше текстовой и позволяет лучше донести до комиссии наиболее важные сведения, дает членам ГЭК возможность судить о способности дипломника структурировать информацию, и использовать ее при анализе.

Доклад призван раскрыть существо, теоретическое и практическое значение результатов проведенной работы. В связи с тем, что у большинства членов ГЭК нет возможности подробно ознакомиться с дипломной работой, выступление помогает им получить представление об уровне дипломника, о сути дипломной работы, ее главных достоинствах и сформулировать соответствующие вопросы. Выступление на защите дает возможность дипломнику показать свой интеллектуальный уровень и уровень своей профессиональной подготовки, то есть представить себя и свой дипломный проект с наиболее выигрышной стороны. Доклад и графические материалы позволяют защищающемуся сфокусировать внимание комиссии на ограниченном круге проблем и, тем самым, избежать постановки членами комиссии неудобных для себя вопросов.

Конкретно в структурном отношении доклад можно разделить на три логически взаимосвязанные части.

Первая часть доклада кратко характеризует актуальность темы, цель, предмет, объект исследования, положения, выносимые на защиту.

Во второй, самой большой по объему части, дипломанты в последовательности, установленной логикой проведенного исследования, характеризует каждую главу дипломной работы. При этом особое внимание обращается на итоговые результаты и личный вклад дипломника. Отмечаются также критические сопоставления и оценки.

Заключительная часть строится по тексту заключения дипломной работы. Здесь

целесообразно перечислить общие выводы и собрать воедино основные рекомендации.

Сокращение текста в процессе выступления достигается за счет уменьшения количества (или исключения) рассуждений, сравнений, обсуждений, обоснований, описаний и т.п., представления графической информации и раздаточного материала.

Образец заявления на утверждение темы выпускной работы

Заместителю директора по УМиНР
НЧУПО «Колледж управления и
экономики»

_____ (ф.и.о.)

студента группы _____

_____ (ф.и.о.)

ЗАЯВЛЕНИЕ

на утверждение темы выпускной работы

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы (проекта):

Руководитель ВКР: _____
(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)

Дата: _____

Подпись студента: _____ / _____ /
(расшифровка подписи)

Дата: _____

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)**

(наименование темы дипломного проекта)

Специальность 19.02.10 Технология продук-
ции общественного питания

Дата защиты « ___ » _____ 201__ г.

Исполнитель

(ф.и.о.)

Допущен к защите

Заместитель директора по УПР

_____ /Полстянова А.А./

« ___ » _____ 20__ г.

Руководитель ВКР _____,
(ф.и.о.)

(должность)

Консультант по экономической части
ВКР _____,

(ф.и.о.)

(должность)

(подпись)

Консультант по Охране труда

_____,
(ф.и.о.)

(должность)

(подпись)

Тольятти, 2017

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметной цикловой комиссии
Технических дисциплин

_____ /Л.Н. Скорик/

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УПР

_____ /А.А. Полстьянова/

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломного проекта

студента: _____

(Ф.И.О.)

группы ТП-41__ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема ДП: _____

Утверждена приказом директора НЧУ ПО «Колледж управления и экономики» № _____ от

«__» _____ 20__ г.

1. Исходные данные:

2. Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

3. Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала: _____

4. Консультанты по выпускной квалификационной работе (с указанием относящихся к ним разделов проекта) _____

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 20__ г.

Дата завершения дипломного проектирования:

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель дипломного проекта (работы): _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание принял к исполнению: _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

« ____ » _____ 20__ г.

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметной цикловой комиссии
Технических дисциплин

_____/Л.Н. Скорик/

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УПР

_____/А.А. Полстьянова/

«__» _____ 20__ г.

ГРАФИК

выполнения дипломного проекта

студента: _____ группы ТП-41__

(Ф.И.О.)

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Этапы выполнения выпускной квалификационной работы		Сроки выполнения
1.	Выбор темы, руководителя, оформление заявления Закрепление темы ВКР	
2.	Подготовка и утверждение плана (содержания) ВКР	
3.	Утверждение задания на ВКР	
4.	Подбор и анализ информационных источников для выполнения ВКР	
5.	Выполнение теоретической части задания по теме ВКР	
6.	Работа над разделами и устранение замечаний руководителя ВКР	
7.	Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР.	
8.	Предоставление готовой ВКР рецензенту	

Руководитель дипломного проекта _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подпись)

«__» _____ 20__ г.

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу
(дипломный проект)

студента(ки) ___ курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

_____ (Ф.И.О.)

выполненную на тему: _____

1. Краткая характеристика ВКР (оценка актуальности темы, соотнесенность с потребностями производства, производственное значение, умение работать с научной и справочной литературой; методика постановки экспериментов, исследований, расчетов, результаты их обработки) и др. _____

2. Положительные стороны в ВКР _____

3. Замечания, недостатки в работе _____

4. Заключение о работе и ее авторе (мнение рецензента о соответствии профилю специальности и теме работы, степень самостоятельности выполнения, внедрения исследуемых вопросов в производство, оценка работы в целом и др.) _____

Рецензент:

Место работы и должность: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

М.П.

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу (дипломный проект)

студента(ки) _____,
(Ф.И.О.)

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

выполненную на тему: _____

1. Заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме:

2. Оценка качества выполнения проекта

2.1. Общая часть

2.2. Специальная часть

2.3. Организация производства

2.4. Экономическая часть

2.5. Охрана труда

2.6. Графическая часть

2.7. Использование новейших технологий, исследовательская работа

2.8. Основные недостатки проекта

Оценка выполнения дипломного проекта: _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Фамилия, имя, отчество руководителя _____ / _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О)

Дата заполнения « ____ » _____ 20__ г.

Образец оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 ОБЩИЙ РАЗДЕЛ	6
1.1 Характеристика предприятия	6
1.2 Значение блюд в питании	10
1.3 Классификация и ассортимент блюд	12
1.4 Общие принципы технологии приготовления блюд	14
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	15
2.1 Анализ меню по предприятию	15
2.2 Разработка ассортимента новых блюд	18
2.3 Экспериментальная проработка новых блюд	20
2.4 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ	25
2.5 Организация рабочего места по приготовлению блюд	25
2.6 Требования к производственному персоналу предприятия	27
2.7 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении блюд	29
3 ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	35
3.1 Определение материальных затрат на производство блюд	35
3.2 Расчет заработной платы работников производства	40
3.3 Расчет себестоимости и продажной цены блюд	45
4 РАЗДЕЛ ОХРАНЫ ТРУДА	47
4.1 Техника безопасности при эксплуатации оборудования	47
4.2 Виды и порядок проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания	50

4.3 Организация пожарной безопасности на предприятии	52
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	54
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	57
ПРИЛОЖЕНИЯ	59

Образец оформления заголовков

1 ТЕОРЕТИКО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КРЕДИТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ НА РЫНКЕ ЦЕННЫХ БУМАГ

1. 1 Профессиональные участники рынка ценных бумаг, их характеристика

В функционировании рынка ценных бумаг принимает участие большое количество юридических и физических лиц. Всех их можно разделить на эмитентов ценных бумаг, инвесторов и профессиональных участников рынка ценных бумаг

Образец оформления рисунка

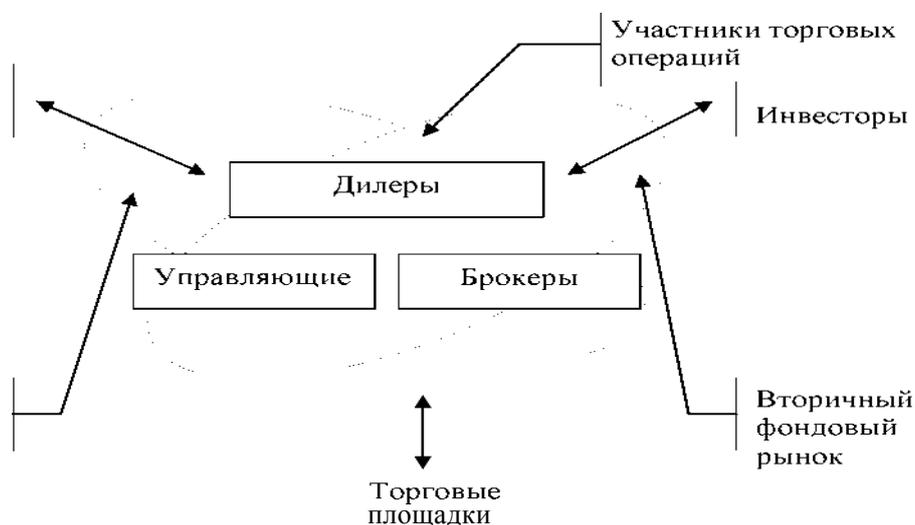


Рисунок 1 - Взаимодействие эмитентов и инвесторов через участников
торговых операций [25, с. 241]

Образец оформления таблицы

Таблица 1 - Динамика паевых инвестиционных фондов УК «Тройка» [41, с.20]

Название ПИФ	Цена пая, руб. ^б .	Изменения с начала года, %	Изменения за 12 мес., %	Изменения за 24 мес., %	Изменения за 36 мес., %	Совокупные чистые активы, тыс. руб.
Илья Муромец	11696,48	12,50	15,52	31,11	69,21	2363295,7
Добрыня Никитич	4992,84	60,20	41,34	77,99	215,59	3045195,1
Дружина	31607,71	38,28	29,06	56,87	128,57	779 609,9
Садко	12586,43	14,02	18,42	18,05	-	39689,3
Рискованные облигации	1088,09	-	-	-	-	53108,5
Потенциал	1474,76	-	-	-	-	255311,6
Коммерческая недвижимость	309837,31	6,54	-	-	-	619674,6

Образец оформления последнего листа ВКР

Выпускная квалификационная работа выполнена мною самостоятельно. Используемые в работе материалы и концепции из опубликованной научной литературы и других источников имеют ссылки на них.

Библиография составляет _____ наименований.

« ____ » _____ 20__ года

(подпись)

(расшифровка подписи)