**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

**Методические** **рекомендации по выполнению** **выпускной квалификационной боты**

**для студентов специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Воскресенск**

**2019**

Составил:

Маслова Ю.А. – мастер производственного обучения первой категории ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Дюмина З.М. – преподаватель высшей категории ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Рецензенты:

**Н.В.Башкина** - Генеральный директор ООО «Хуторок»

Рассмотрена на заседании ПЦК Биотехнологии

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Председатель предметной цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ю.А. Маслова

**Содержание**

1. Общие положения……………………………………………………… 3
2. Государственная экзаменационная комиссия………………………….5
3. Преддипломная практика………………………………………………. 7
4. Тематика выпускной квалификационной работы…………………….7
5. Структура и содержание выпускной квалификационной работы………8
6. Список использованных источников………………………………...27
7. Рецензирование выпускной квалификационной работы……………………………………………………………………32
8. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы……….34
9. Порядок защиты выпускной квалификационной работы……………...36

Приложения………………………………………………………………. 38

3

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривается дипломная работа – выпускная квалификационная работа студента выпускного курса.

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом обучения студентов в колледже. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) при получении студентами квалификации специалиста и является показателем уровня освоения выпускником требований общих и профессиональных компетенций. Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную работу, **целями и задачами** которой являются:

* систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности и их практическое применение в процессе её написания при решении конкретных профессиональных задач;
* развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов;
* выяснение подготовленности студентов к самостоятельной работе в современных условиях.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соотв-ветствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности, выявлять степени

подготовленности студента к работе по специальности.

Нормативную правовую базу разработки Положения о выпускной квалификационной работе (далее - ВКР) составляют;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 263-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Федеральные государственные образовательные стандарты (далее - ФГОС) по программам среднего профессионального образования (далее - СПО);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.

Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления студента с порядком написания, оформления, защиты выпускной квалификационной работы и призвана облегчить труд студента.

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности включает следующие этапы:

1.Определение и закрепление приказом учебного заведения объекта преддипломной практики;

2. Выбор и утверждение темы и задания на выпускную

квалификационную работу, составление плана работы.

1. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания

различных организационно-правовых форм собственности и других организациях, в зависимости от темы исследования.

1. Защита отчета по преддипломной практике.

5.Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме выпускной квалификационной работы.

6. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий

7. Написание и оформление выпускной квалификационной работы.

8. Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной

работы.

9.Рецензирование выпускной квалификационной работы.

10.Защита выпускной квалификационной работы на заседании

Государственной аттестационной комиссии.

Студенту необходимо в период до начала преддипломной практики

определить тему выпускной квалификационной работы и утвердить её в

установленном порядке, в противном случае колледж имеет право не

принимать отчет о прохождении преддипломной практики.

Студент, не прошедший преддипломную практику не допускается до государственной итоговой аттестации.

Студент несет персональную ответственность за:

* выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы; - самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы;

-достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе;

* соответствие оформления, структуры и содержания выпускной

квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;

соответствие представленных комиссии электронных версий (выпускной квалификационной работы, презентационных материалов, доклада)

бумажным версиям документов; - исправление недостатков в выпускной квалификационной работе, выявленных научным руководителем и консультантом выпускной квалификационной работы;

* достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

В выпускной квалификационной работе студент должен продемонстрировать освоение **общих и профессиональных компетенций,** включающих в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ**

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются колледжем по каждой образовательной программе.

2.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

2.3. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

2.4. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Московской области.

2.5. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

2.6. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

2.7. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации.

2.8. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

**3. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

3.1 Преддипломная практика является составной частью Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Практика студента является средством связи теоретического обучения с практической деятельностью, обеспечивающим прикладную направленность и специализацию обучения.

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в колледже, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Студентам при прохождении практики необходимо:

* ознакомиться с организацией (предприятием) общественного питания, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;
* выбрать задачи или определить проблему для будущего написания ВКР;
* обеспечить постановку задачи для выбранной проблематики;
* осуществить подбор и систематизацию материала для выполнения ВКР.

3.2. Студент может проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания различных организационно-правовых форм.

3.3. Место прохождения практики выбирается совместно с зав. практикой колледжа в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по колледжу.

3.4. Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель выпускающей цикловой методической комиссии, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

3.5. За время прохождения практики студент подбирает материал для написания ВКР, выбирает объекты и методы исследования и готовит первоначальный вариант ВКР.

3.6. Совместно с руководителем преддипломной практики определяются дополнительные задачи, которые студент должен выполнить в период преддипломной практики, в соответствии со спецификой ВКР.

3.7. Руководитель преддипломной практики консультирует студента по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

3.8. По окончании практики студент составляет письменный отчёт. По итогам практики руководителем выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

**4. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

4.1. Студентам предоставляется право самостоятельного выбора темы. Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным

интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы студент руководствуется перечнем тем выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на

заседании цикловой методической комиссии и утверждается приказом

директора колледжа.

4.2. Обязательным требованием является соответствие тематики

выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студент может предложить свою тему выпускной квалификационной работы, если она соответствует специальности

* требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

4.3.Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной и

иметь научно-практическую направленность.

4.4 Студентам необходимо обратить внимание на то, что тема выпускной квалификационной работы должна быть одинаковой во всех документах:

* + заявлении студента об утверждении темы;
* приказе учебного заведения об утверждении темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы;
* титульном листе выпускной квалификационной работы;
* задании на выпускную квалификационную работу;
* отзыве руководителя;
* рецензии;
* раздаточных материалах, подготовленных на защиту.

4.5. Студент обязан в установленные сроки предоставить в учебную часть колледжа заявление на утверждение темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы.

4.6 В качестве руководителя ВКР назначается преподаватель выпускающей цикловой методической комиссии.

4.7 Темы выпускных квалификационных работ и руководители утверждаются приказом учебного заведения.

4.8 Студент после утверждения темы выпускной квалификационной

работы обязан получить задание на выполнение выпускной квалификационной работы у руководителя и утвердить календарный план выполнения работы.

4.9 Руководитель ВКР выдает студенту персональное задание на выполнение выпускной квалификационной работы, заполняет совместно со студентом календарный план, в рамках которого студент должен

осуществлять выпускную квалификационную работу. Руководитель ВКР ведет работу со студентом в соответствии с утвержденным календарным планом и имеет право сообщить руководству учебного заведения о случаях нарушения студентом данного плана. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.

4.10 Руководитель ВКР должен предоставить отзыв на выпускную квалификационную работу в срок до пяти дней с момента предоставления

студентом итогового варианта выпускной квалификационной работы (в типографском переплете, с вшитыми сопроводительными документами). В отзыве должны быть отражены рекомендации по допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

**5.** **СТРУКТУРА И** **СОДЕРЖАНИЕ** **ВЫПУСКНОЙ**

**КВАЛИФИКАЦИОННОЙ** **РАБОТЫ**

При выполнении Выпускных квалификационных работ необходимо руководствоваться требованиями стандартов: ЕСКД (Единая система конструкторской документации), ЕСТД (Единая система технологической документации), CПДC (Система проектной документации для строительства), ГОСТ Р 630-2003 (Унифицированные системы документации), ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД (Единая система конструкторской документации, СИБИД (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу), ГСИ (Государственная система обеспечения единства измерений), ЕСТПП (Единая система технологической подготовки производства), Общетехнические стандарты.

Рекомендуется также пользоваться учебно-методическим пособием: Ганенко А.П., Лапсарь М.И. Оформление текстовых и графических материалов при подготовке дипломных проектов, курсовых и письменных экзаменационных работ (требования ЕСКД) – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.

Методические рекомендации разработаны на основании Методических указаний для студентов ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» по нормоконтролю выпускных квалификационных работ

На листах пояснительной записки дипломного проекта выполняется рамка.

Выпускная квалификационная работа включает следующие элементы: титульный лист, содержание, введение, пояснительную записку или основную часть (2-3 раздела, главы), заключение (выводы и рекомендации), список использованных источников, приложения.

Титульный лист является первой страницей дипломной работы (на нем номер 1 не проставляется, но учитывается). Оформляется на стандартном бланке; образцы оформления титульных листов для выпускников технического и гуманитарного профиля имеются в методическом кабинете и сайте колледжа.

На второй странице содержится задание на дипломный проект или дипломную работу.

На третьей странице содержится содержание, и т.д.

Структурный элемент «Основная часть»

* основной части приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выпускной квалификационной работы.

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

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

С учетом темы выпускной квалификационной работы основная частьможет включать:

-маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг;

* характеристику и оценку пищевой ценности сырья;
* характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья; -составление ассортимента кулинарной продукции, классификации блюд или меню;
* особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной

продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по исследуемой теме с

разработкой рецептур, описанием используемого современного оборудования и инвентаря, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд; подбором пряностей и приправ,

вкусовых добавок; рекомендациями к требованиям безопасности, условиям и срокам хранения блюд в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде в процессе реализации в предприятиях общественного питания;

* методы контроля качества готовой продукции;
* результаты экспериментальной проработки 5-6 фирменных блюд с рекомендуемыми новыми видами соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий, мероприятиями,

направленными наповышение качества;

* технико-технологические карты на 5-6 наименований разработанных фирменных блюд;
* рекомендации по совершенствованию организации рабочих мест и охраны труда персонала;
* требования к квалификации и профессиональным качествам персонала, в соответствии с нормативными документами, регламентирующими деятельность отрасли «общественное питание» и спецификой работы предприятия;
* рекомендации по применению приемов мерчандайзинга;
* технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечень и схемы размещения оборудования, приспособлений, инвентаря, кухонной и столовой посуды).

Все страницы работы должны быть пронумерованы. Номер страницы ставится в правом нижнем углу без точки; на листах пояснительной записки номер страницы ставится внутри рамки в правом нижнем углу. Нумерация страниц всех листов работы, включая приложения, образцы документов, отчетность и т.п., сквозная. Для гуманитарного профиля страницы приложений не нумеруются.

Работу брошюруют в такой последовательности:

- титульный лист;

- задание на работу;

- содержание;

- основная часть;

- заключение;

- список использованных источников;

- приложения.

Сброшюрованные материалы представляют в отдельной папке. Такие папки со шнурками для прошивки имеются в продаже. Отдельно вкладываются в файлы (но не подшиваются) отзыв руководителя и рецензия на работу.

Общий объем работы может составлять не менее 40страниц.

В содержании последовательно перечисляются: перечень сокращений и условных обозначений; введение; наименования всех разделов (глав), подразделов (параграфов), заключение; список использованных источников; приложения.

Раздел 1. Прпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпррпрпрпрпрпрпр

1.1 Ппрппрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпрпррпрпрпрпрпрпрпрпрпрпр

Глава 1. Поророророропоророророороророророророророро

* 1. Проророророророророророророророророророророророр

Часть 1. Плллллллллллллллллллллллллллллллллллллллллллллллл

1.1 Пррррррррррррррррррррррррррррррррррррррррррррррррррр

Принятые в работе малораспространенные условные обозначения, символы, единицы и термины поясняются в перечне на новой странице. Независимо от этого, при первом появлении этих элементов в тексте работы приводят их расшифровку.

При написании работы текст разделяют на отдельные части: главы (разделы) и входящие в них параграфы (подразделы), а при необходимости в тексте работы в составе параграфов выделяют более мелкие структурные составляющие - пункты и подпункты. Основной рубрикой работы является глава (раздел). Содержание подразделов детализирует содержание разделов, содержание пунктов детализирует содержание подразделов, содержание подпунктов детализирует содержание пунктов, к которым они относятся.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. При этом заголовки формулируются таким образом, чтобы они кратко раскрывали содержание главы, параграфа. Оформление заголовков должно быть единообразным. Заголовки не подчеркиваются, не выделяются курсивом или цветом.

После номера главы точка не ставится, дальше следует выраженное словами заглавие также без точки в конце.

Аналогичный порядок существует и для оформления заголовков разделов, однако разделы нумеруются насквозь по всей работе арабскими цифрами.

Подразделы, параграфы следует нумеровать арабскими цифрами в пределах каждой раздела (главы). Номер подраздела должен состоять из номера главы и номера собственно подраздела, разделенных точкой. В конце номера подразделаточку не ставят, например: 3.2 - второй подраздел третьего раздела.

Работа выполняется с помощью печатающих и графических устройств вывода ЭВМ. Текст размещается на одной стороне листа формата А4.

Печать текста осуществляется через 1.5 интервала из расчета не более 40 строк на странице. Следует отметить, что высота букв и цифр должна быть не менее 1.8 мм (для текстового редактора MS Word - шрифты TimesNewRoman, размер шрифта - 12, безнаклона и подчеркивания). Для гуманитариев принимается 14-й размер шрифта.

Текст печатается черным цветом, одинаковым по всей работе. Все схемы, рисунки и графики в тексте также исполняются черным цветом, кроме случаев, когда есть необходимость в использовании нескольких цветов (например, при изображении нескольких графиков на одном рисунке).

Выравнивание выполняется по ширине текста. Переносы слов в тексте работы не допускаются.

Следует соблюдать размеры полей: левое -30 мм, нижнее и верхнее -20 мм, правое – не менее 10 мм.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и быть равным 1,25.

Заголовки глав печатаются прописными буквами, а заголовки параграфов – строчными (кроме первой буквы – прописной), располагаются по центру. В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не допускается. Не допускается размещать наименования разделов в нижней части страницы, если после них текста менее трёх строк.

Расстояние между заголовком и последующим (предыдущим) текстом должно быть через пустой интервал.

Расстояние между строками заголовка принимать таким, как в тексте.

**6. О СТИЛЕ ИЗЛОЖЕНИЯ**

Изложение текстовой части должно быть стилистически правильным, в затруднительных случаях для правильного написания отдельных слов рекомендуется пользоваться последними изданиями правил русской орфографии и пунктуации и орфографическими словарями русского языка. Применение терминов должно быть единообразным. Если вводится новый в данной работе термин, то он должен быть подробно объяснен.

Текст документа должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований.

При изложении обязательных требований в тексте используют слова: должен, следует, необходимо, требуется, чтобы, разреша­ется только, не допускается, запрещается, не следует, а при из­ложении каких-либо положений — могут быть, как правило, при необходимости, может быть и т.д.

Допускается использование повествовательной формы для из­ложения документа, например слов: применяют, указывают и т. п.

В документах должны использоваться научно-технические тер­мины, обозначения и определения, установленные соответству­ющими стандартами, либо общепринятые в научно-технической литературе.

В тексте документа не допускается:

применять обороты разговорной речи, техницизмы, профес­сионализмы;

применять для обозначения одного и того же понятия различ­ные научно-технические термины, близкие по смыслу, а также использовать иностранные слова и термины при наличии равно­значных слов и терминов в русском языке;

применять произвольные словообразования;

применять сокращения слов, не установленные соответствую­щими государственными стандартами (принятые для данного до­кумента сокращения необходимо оговаривать отдельно);

использовать сокращенные обозначения единиц физических величин, если они применяются без цифр (за исключением таб­лиц, формул и рисунков).

В тексте документа (за исключением формул, таблиц и рисун­ков) не допускается:

использовать математический знак «-» перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);

использовать знак  для обозначения диаметра, следует писать слово «диаметр». (При указании размера или предельных откло­нений диаметра на чертежах, помещенных в тексте документа, перед размерным числом следует ставить знак  );

использовать без числовых значений математические знаки >(больше),<(меньше),=(равно), ≥ (больше или равно), ≤ (мень­ше или равно), \* (не равно), а также знаки № (номер) и % (про­цент);

указывать обозначение стандартов, технических условий и других документов без регистрационных номеров.

Следует избегать в тексте словосочетаний: "я считаю", "мною получено", "по моему мнению". Вместо них лучше использовать обороты типа - "по мнению автора", "целесообразно", "наблюдается", "представляется необходимым", "по результатам исследования установлено".

Не менее важна логика изложения материала. В работе должны рассматриваться только вопросы, имеющие непосредственное отношение к анализируемой проблеме и влияющие на выводы автора.

Опечатки и графические неточности, обнаруженные в процес­се выполнения чертежей, допускается подчищать или закраши­вать белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста черными чернилами рукописным способом.

При оформлении текстовых документов следует применять стан­дартизованные единицы измерения физических величин.

Наряду с единицами СИ при необходимости в скобках указы­вают единицы ранее применявшихся систем, разрешенных к при­менению.

При­менение в одном документе разных систем обозначения физичес­ких величин не допускается.

При выполнении Выпускных квалификационных работ необходимо руководствоваться требованиями стандартов: ЕСКД (Единая система конструкторской документации), ЕСТД (Единая система технологической документации), CПДC(Система проектной документации для строительства), ГОСТ Р 630-2003 (Унифицированные системы документации),ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД (Единая система конструкторской документации, СИБИД (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу), ГСИ (Государственная система обеспечения единства измерений), ЕСТПП (Единая система технологической подготовки производства), Общетехнические стандарты.

Рекомендуется также пользоваться учебно-методическим пособием: Ганенко А.П., Лапсарь М.И. Оформление текстовых и графических материалов при подготовке дипломных проектов, курсовых и письменных экзаменационных работ (требования ЕСКД) – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.

В этой работе перечень допускаемых сокращений слов, применяемых в ос­новных надписях, технических требованиях и таблицах, на черте­жах и в спецификациях, приведен в табл. 10.1.

Наименования и обозначения основных и дополнительных еди­ниц СИ приведены в таблице 10.2.

Внесистемные единицы, допускаемые к применению без огра­ничения наравне с единицами СИ, приведены в табл. 10.3.

**7. ЦИТАТЫ, БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ И СНОСКИ**

Цитаты из законодательных актов государства, инструкций, рекомендаций и других документов следует выписывать из первоисточников, а не из книг, учебников, журналов, где они приведены в трудах других авторов. Цитата должна полностью соответствовать подлиннику. В конце цитаты или после фамилии автора должна быть ссылка на первоисточник.

При упоминании в тексте точки зрения определенного автора на анализируемую в работе проблему возможны два варианта: прямое цитирование (цитата берется в кавычки) или описание основной идеи своими словами, но и в том, и в другом случае обязательно наличие ссылки на автора.

Ссылки на использованные источники могут оформляться двумя способами:

- указанием порядкового номера по списку использованных источников в квадратных скобках;

- в виде сноски (подстрочная ссылка), которая располагается внизу страницы и отделяется от основного текста короткой прямой линией (30-40 мм), помещенной слева (начало линии располагается на одном уровне с текстом. Текст самой ссылки начинается без обзаца.

Если в работе одна иллюстрация, одна таблица, одна формула, одно уравнение, следует при ссылках писать: "на рисунке", "в таблице", "по формуле", "в уравнении".

Сноски обозначают надстрочными знаками в виде арабских цифр (сквозная нумерация) со скобкой.

**8. ТАБЛИЦЫ**

Цифровой материал для наглядности и сопоставимости оформляют в виде таблиц.

Таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Над левым верхним углом таблицы помещают надпись "Таблица" с указанием ее номера. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Например: "Таблица 3.6" - шестая таблица в разделе 3, затем тире и название таблицы без точки в конце. Каждая таблица может иметь название, которое печатается строчными буквами кроме первой прописной и помещается над таблицей.

На все таблицы дают ссылки в тексте. При этом слово "таблица" пишется полностью, например: "Результаты расчетов представлены в таблице 3.6".

Графу "№ по порядку" в таблицу не включают. Если показатели, параметры или другие данные необходимо нумеровать, их порядковые номера указывают в левой части таблицы перед нумеруемыми показателями.

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, то таблицу делят на части, помещая одну часть под другой, или рядом, или перенося часть таблицы на следующую страницу. При этом в каждой части таблицы повторяют ее головку и боковик. Допускается головку и боковик заменять номерами граф или строк, при этом необходимо пронумеровать арабскими цифрами графы и/или строки первой части таблицы.

Над другими частями пишут "Продолжение таблицы" с указанием номера таблицы. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице.

Таблица… В миллиметрах

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд по видам | Количество потребителей N(чел) | Коэффициент потребления блюд каждого вида | Количество блюд  каждого вида |
| 1. Холодные блюда | 300 | 1,1 | 330 |
| 2. Супы | 300 | 0,7 | 210 |
|  |  |  |  |

Продолжение таблицы… В миллиметрах

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд по видам | Количество потребителей N(чел) | Коэффициент потребления блюд каждого вида | Количество блюд  каждого вида |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |

Таблицу располагают по ориентации.

Единицы величин указывают либо в заголовках, либо в подзаголовках, отдельную графу для единиц не выделяют. Если все показатели, размещенные в таблице, имеют только одну единицу, например: тыс. руб., то ее сокращенное обозначение показывают над таблицей справа, а при делении таблицы на части - над каждой ее частью. Если в таблице применяются разные единицы величин, то их заносят в таблицу.

Заголовки граф таблицы печатают спрописных букв, а подзаголовки – со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком.

Располагают таблицу после первого упоминания о ней в тексте. Если таблица занимает целую страницу, то она может выносится в приложение. При этом делается соответствующая ссылка (например, «Основные показатели, характеризующие финансовое состояние предприятия за анализируемый период представлены в таблице Г.2»).

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно стро­кам таблицы, но при необходимости допускается их перпендику­лярное расположение.

Головка таблицы отделяется линией от остальной части табли­цы. Междустрочный интервал текста в таблице 1,0. Шрифт 10-14.

Таблицу в зависимости от ее размера помещают под текстом при первой ссылке на нее или на следующей странице, а при необходимости в приложении к документу. Допускается распола­гать таблицу вдоль длинной стороны листа документа.

Таблицы с небольшим числом граф допускается делить на ча­сти и помещать одну часть рядом с другой на одной странице, повторяя головку, как показано на рисунке. При этом части таб­лицы рекомендуется разделять двойной линией или линией тол­щиной *2S.*

Если числовые значения величин в графах таблицы выражены в разных единицах физической величины, их обозначения указы­вают в подзаголовке каждой графы.

Таблица…

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы,г. | Брутто | Нетто |
| Вода |  |  |  | 0,80 | 0,80 |
| Картофель |  |  |  | 0,30 | 0,18 |
| Лук репчатый | 2,0 | 0,1 | 2,4 | 0,20 | 0,18 |

Текст, повторяющийся в строках одной и той же графы и состоящий из одиночных слов, чередующихся с цифрами, заме­няют кавычками. Если повторяющийся текст состоит из двух и более слов, при первом повторении его заменяют сло­вами «То же», а далее кавычками. Если предыдущая фраза является частью последующей, то допускается замена ее словами «То же» с добавлением дополнительных сведений.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, мате­матические знаки, знаки процента и номера, обозначение марок материалов и типоразмеров изделий, а также обозначения норма­тивных документов не допускается.

При отсутствии данных в графе следует ставить прочерк.

При указании в таблицах интервалов последовательных чисел пишут «От... до... включ.», «Св... до... включ.».

Интервал, охватывающий ряд чисел, можно обозначать край­ними числами ряда, записанными через тире.

**9. ИЛЛЮСТРАЦИИ**

К иллюстративному оформлению относятся графики, диаграммы, схемы. Количество иллюстраций, помещенных в работе, определяется ее содержанием, оно должно быть достаточным для того, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.

Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки по тексту. Иллюстрация может иметь название, которое помещается под ней. Обозначается иллюстрация словом "Рисунок", которое вместе с номером и названием помещается после поясняющих данных.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации, помещаемые в работе, должны соответствовать требованиям государственных стандартов ЕСКД и СПДС.

Нумерация иллюстраций (за исключением иллюстраций прило­жений) выполняется сквозной по всему тек­сту арабскими цифрами. Если рисунок один, его обозначают «Рисунок 1».

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации будет состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, напри­мер, «Рисунок 1.1».

После номера иллюстрации точка не ставится, а перед названием ставится тире. Название иллюстрации пишется строчными буквами с первой прописной и без точки в конце.

Ссылки на иллюстрации дают по тексту таким образом: "(Рисунок 1.3)", "как представлено на рисунке 2.5" или "на схеме (рисунок 3.4) изображено...". Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации дают с сокращенным словом "смотри": (см. рисунок 3.1).

Иллюстрации при необходимости могут иметь название и по­яснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его название помещают после пояснительных данных и распола­гают следующим образом: «Рисунок 1 - Детали прибора».

При необходимости ссылки в тексте на отдельные элементы деталей (отверстия, пазы, канавки, буртики и др.) их обозначают на рисунке прописными буквами. Указанные данные наносят на рисунках в соответствии с ГОСТ 2.109 - 73.

**10. ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Заканчивается работа кратким обобщением всего изложенного материала, подчеркиваются основные вопросы, которыми занимается студент.

Если во введении ставилась цель и формулировались задачи, которые необходимо было решить, то в заключении приводятся основные результаты по каждой поставленной задаче.

Завершается заключение выводами и предложениями. Нельзя помещать в выводах то, что не вытекает из проведенного исследования.

Объём заключения 2-4 страницы.

После окончания работы студент должен поставить дату окончания работы и свою подпись(для соблюдения авторских прав на данную работу).

**11. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

Список использованных источников приводят в конце текста и включают в содержании документа. Оформляется список и ссылка на него по ГОСТ 7.1-2003. В структуру оформления списка литературы входят: фамилия и инициалы автора, назва­ние работы, выходные данные и число страниц. Все составляю­щие этого описания отделяются определенными знаками препи­нания.

При оформлении списка литературы используют следующие правила.

1. Фамилия и инициалы автора с точкой. Если работа написана двумя или тремя авторами, их фамилии с инициалами перечис­ляют через запятую. Если авторов четыре и более, указывают лишь первого, а вместо фамилий остальных пишут «и др.».

2. Название работы пишут без сокращений и кавычек и закан­чивают двоеточием, после чего пишут подзаголовок также без кавычек и ставят точку и тире.

3. Выходные данные включают в себя место издания, издатель­ство и год издания.

Нумерация страниц сквозная.

Сведения об источниках следует располагать в алфавитном порядке и нумеровать арабскими цифрами с точкой. При этом на первое место по степени значимости выносятся законодательные и нормативные документы.

Книги и статьи из периодических изданий также приводятся в алфавитном порядке фамилий авторов и заглавий произведений печати. При этом источники на русском и иностранных языках могут приводиться в одном списке с соблюдением установленной последовательности.

В заглавии использованных источников не допускаются сокращения. Особые случаи - сокращения слов, часто встречающиеся в библиографической записи. Обязательно должны быть указаны книги и статьи из журналов на современный момент и за предыдущие до 5-ти лет издания, предшествующие написанию работы.

**12. ПРИЛОЖЕНИЯ**

В приложения выносятся все источники цифровой информации, которая используется в работе - учетные регистры, формы бухгалтерской и статистической отчетности, плановые и финансовые документы, а также промежуточные (разработочные) таблицы и расчеты, собранные цифровые данные о работе предприятий и финансовых учреждений, иллюстрации вспомогательного характера, логические схемы, нормативные и процессуальные документы, комментарии и т.д.

Приложения оформляются как продолжение работы. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок. Посередине строки над заголовком приложения строчными буквами с первой прописной должно быть напечатано слово "Приложение" и прописная буква обозначающая приложение. Приложения следует нумеровать прописными буквами русского алфавита за исключением букв У, З, Й, О, Ч, Ь. (Таким образом, в нумерацию будут включены буквы: **А б в Г д е ж и к л м н п р с т ф ц ш щ ю я).** Если приложений больше, чем букв русского алфавита, используемых для их обозначения, то они обозначаются сдвоенными буквами **АА, АБ, АВ** и т.д.

После приложения АЯ идет приложение БА, затем ББ, БВ и т.д. Если в работе одно приложение, то оно обозначается как приложение А.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.Все имеющиеся приложения должны быть перечислены в оглавлении документа с указанием их номеров и заголовков.

Если приложение не помещается на одну страницу, то его продолжение приводится на следующей с указанием посредине строки слов "Продолжение приложения" и прописной буквы, относящейся к данному приложению.

Например:

Приложение Д

Краткая характеристика торговой отрасли

*На потребительском рынке торговля выступает как агент товарно-денежных отношений, между первичным собственником товара (продающим его) и вторичным собственником товара (покупающим его). Торговля, как рыночная категория, характеризует экономические отношения, возникшие в процессе обмена денег на товары. Торговля выступает как специфическая общественно полезная деятельность, она заключается в организации и осуществлении эквивалентно-возмездного обмена денег на товар.»*

Если приложение не окончено, то на следующем листе мы показываем следующую часть приложения с соответствующим заголовком.

Не допускается приведение информации в приложениях без упоминания о них в тексте.

Имеющиеся в тексте приложения иллюстрации, таблицы, формулы и уравнения следует нумеровать в пределах каждого приложения. Например, рисунок К.3 - третий рисунок приложения К. Если в приложении одна таблица, иллюстрация, формула, уравнение - они нумеруются соответственно (таблица А.1 – первая таблица приложения).

**13. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.**

13.1 Выполненная ВКР сдается на рецензию. Рецензирование выпускной квалификационной работы производится с целью получения дополнительной объективной оценки труда дипломника специалистами в соответствующей области.

13.2 В качестве рецензентов могут назначаться специалисты государственных органов, предприятий и организаций общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим специальным образованием) а также преподаватели ВУЗов по профилю выпускной квалификационной работы. Рецензия оформляется на отдельном листе (Приложение 5).

13.3. Студент обязан обратиться к назначенному рецензенту и предоставить ему выпускную квалификационную работу с отметкой о прохождении предзащиты в период, не позднее, чем за неделю до защиты. При отсутствии отметки о прохождении предзащиты рецензент имеет право отказать студенту в рецензировании ВКР.

13.4 Рецензент в течение пяти рабочих дней с момента предоставления студентом ВКР обязан ознакомиться с работой и составить на неё рецензию (Приложение 6).

13.5. В рецензии должно быть отмечено значение изучения данной темы, её актуальность, насколько дипломник успешно справился с рассмотрением теоретических и практических вопросов. Затем должна быть дана развёрнутая характеристика каждого раздела ВКР с выделением положительных сторон и недостатков (с указанием, по возможности, конкретных параграфов и/или страниц). В заключении рецензент излагает свою точку зрения об общем уровне ВКР и обязательно выставляет оценку, которая выносится на рассмотрение ГЭК. Объём рецензии должен составлять 1-3 страницы печатного текста.

13.6 Подписанная рецензентом рецензия представляется в ГЭК вместе с ВКР в установленные сроки.

**14. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.**

14.1 Подготовка к защите выпускной квалификационной работы представляет собой важную и ответственную работу, т.к. для студента важно не только написать ВКР на высоком уровне, но и уметь квалифицированно её защитить. Оценка руководителя и рецензента могут быть снижены из-за плохой защиты.

14.2 Дипломник, получивший положительный отзыв о выпускной квалификационной работе от руководителя, рецензию внешнего рецензента и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (7-10 минут), в

котором чётко и кратко излагаются основные положения ВКР. Целесообразно для большей наглядности использовать презентацию (в PowerPoint), предварительно согласованную с руководителем. Можно подготовить раздаточный материал для председателя и членов ГЭК. Краткий доклад должен быть подготовлен письменно, но выступать на защите следует свободно, «своими словами», не зачитывая текст. Дипломник имеет право защищать выпускную квалификационную работу и в случае отрицательного отзыва или рецензии.

14.3 Для успешной защиты необходимо хорошо подготовить доклад. В нём следует отразить, что сделано лично дипломником, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить, какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы, вытекающие из исследования. Доклад не должен быть перегружен цифровыми данными, которые приводятся в случае необходимости доказательства или с целью иллюстрации того или иного вывода. Содержание доклада определяется дипломником совместно с руководителем ВКР.

**15. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.**

15.1 К защите допускаются ВКР, отвечающие предъявленным требованиям. Студент изучает замечания и рекомендации, сделанные рецензентом, и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы выпускных квалификационных работ должны быть готовы ответить на все относящие к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

15.2 Студент предоставляет в ГЭК на защиту ВКР за 7 дней до защиты следующие документы:

- экземпляр выпускной квалификационной работы в подписанный руководителем и студентом-автором ВКР (бумажный вариант в твердом типографском переплете);

- электронная версия выпускной квалификационной работы и материалы ее презентации;

* отзыв руководителя ВКР (Приложение 5);
* рецензию на выпускную квалификационную работу (Приложение 6);

- другие документы и демонстрационные материалы, характеризующие выпускную квалификационную работу (при их наличии).

15.3 Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК, на котором могут присутствовать все желающие. Задачей ГЭК является определение уровня теоретической подготовки студента, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятие решения о возможности выдачи диплома государственного образца о присвоении соответствующей квалификации.

15.4 Дата проведения защиты ВКР и состав комиссии определяются приказом по колледжу.

15.5 Допуск студентов в помещение защиты ВКР осуществляется секретарём ГЭК в строгом соответствии со списком допущенных к защите. Секретарь ГЭК объявляет начало защиты каждой ВКР, называя ФИО студента и тему ВКР. Студент делает доклад (7-10 минут)

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

* доклад выпускника по каждому разделу работы,
* презентация ВКР,
* ответы на вопросы,
* оценка рецензента,
* отзыв руководителя.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Результаты защиты выпускнойквалификационнойработы

определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«Отлично»** ставится за выпускную квалификационную работу,

которая имеет научную новизну, практическую значимость, носит исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, во время доклада использует

наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Хорошо»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную

теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится за выпускнуюквалификационнуюработу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическая часть базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, материал изложен непоследовательно. Представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за выпускнуюквалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет научной новизны и практической значимости, не отвечает требованиям, изложенным в данных методических рекомендациях. В работе отсутствуют выводы выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии. Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

**16. Список приложений к методическим рекомендациям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование приложения | Примечание |
| п/п |  | (исполнитель) |
| 1. | Титульный лист ВКР | Студент |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. | Задание на ВКР | Руководитель ВКР |
| 3. | Заявление студента на утверждение темы ВКР | Студент |
| 4. | Содержание | Студент |
| 5. | Отзыв руководителя ВКР | Руководитель ВКР |
| 6. | Рецензия на ВКР | Рецензент |
| 7. | Образец технико-технологической карты | Студент |
| 8. | Список литературы, рекомендованной для  выполнения ВКР | Выпускающая ЦМК |
| 9. | Нормоконтроль | Руководитель ВКР |

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

Специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название*)*

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

**(название темы*)***

Руководитель работы Выполнил студент группы\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

(подпись) *(Ф.И.О)* (подпись)  *(Ф.И.О)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.*

Нормоконтроль

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

(подпись) *(Ф.И.О)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_г.*

Воскресенск

201\_ г.

Приложение 2

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Куприна Н.Л.

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

обучения, группа \_\_\_\_\_\_\_\_ специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата выдачи задания выпускной квалификационной работы

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года

1. Срок сдачи студентом (кой) законченной выпускной квалификационной работы

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дисциплин \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3

Директору

ГБПОУ МО «Воскресенский

Луниной А.Ю.



от студента



специальность



группа



форма обучения



*19.02.10. Технология продукции общественного питания*



**ЗАЯВЛЕНИЕ**

**Прошу Вас утвердить следующие данные выпускной квалификационной работы (ВКР):**

**Тема:**

***Тема работы соответствует предметной области исследования по учебному плану специальности.***

Руководитель ВКР

фамилия, имя, отчество

Ученая степень, ученое

звание

Должность, место работы

* ***методическими рекомендациями по выполнению ВКР ознакомлен, невыясненных вопросов не имею.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Подпись студента* | |  | *Дата:* | |  | *20\_\_ г.* |  |
| *Подпись руководителя* | |  | *Дата:* | |  | *20\_\_ г.* |  |
|  |  |  |
| *ВКР* |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

**Содержание**

Введение………………………………………………………………...................3

1. Основная часть………………………………………………………………

1.1……………………………………………………………………………………

1.2……………………………………………………………………………………

1.3……………………………………………………………………………………

1. Практическая часть………………………………………………………….

2.1……………………………………………………………………………………

2.2……………………………………………………………………………………

2.3……………………………………………………………………………………

Заключение ……………………………………………………….………………..

Список используемой литературы ………………………………………..............

Приложения……………………………………………………………….………..

Приложение 5

**ОТЗЫВ**

**О выполнении выпускной квалификационной работы**

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность 19.02.10.Технология общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образовательная организация \_\_ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждена приказом по колледжу\_\_\_Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

Руководитель ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Соответствие заданию по объёму и степени разработки основных разделов выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Недостатки в пояснительной записке и её оформление: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Характеристика графической (творческой) части работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка работы руководителем: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Приложение 6

**РЕЦЕНЗИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Вид работы \_\_\_\_\_\_\_Дипломная работа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность \_\_19.02.10 Технология продукции общественног питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образовательная организация \_\_ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Характенистика основного содеожания выпускной квалификационной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Недостатки работы (с указанием на конкретные разделы и страницы)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ**

**КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*Рецензент*



подпись Ф.И.О.

*Дата* « » *20* *г.*



Приложение 7

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование блюда)

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое

* реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и филиалах

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать наименование блюда и предприятие питания)

2. РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| Брутто |  |
|  | Нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход |  |  |
|  |  |  |

3.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок годности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ согласно СанПиН 2.3.2.1324 - \_\_\_\_\_ ч при температуре от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_0С.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Текстура

(консистенция):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на выход 100 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы.г | Калорийность, ккал |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Ответственный за оформление ТТК в предприятии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 8

**Список литературы, рекомендуемой для выполнения дипломной работы**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 15 октября 2008 года).
2. ГОСТ Р 50762 - 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст].\_ Введ. 2009-01-01. - М.: Стандартинформ, 2008. - 11с.
3. ГОСТ Р 50935- 2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Текст].\_ Введ. 2009-01-09. - М.: Стандартинформ, 2007. - 21с.
4. ГОСТ Р 50 764- 2009 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст].\_ Введ. 2009-01-01. - М.: Стандартинформ, 2008. - 11с.
5. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» [Текст].\_ Введ. 2010-01-01. - М.: Стандартинформ, 2009. - 11с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» [Текст].\_ Введ. 2010-01-01. - М.: Стандартинформ, 2009. - 11с.
7. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» [Текст].\_ Введ. 2012-01-01. - М.: Стандартинформ, 2011. - 12с.
8. Гастрономическая энциклопедия Ларусс. [Текст, иллюстрации]- М.,Чернов и Ко,2012.-436 с.
9. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. [Текст] М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 272 с.
10. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]

М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008 - 480 с.

11. Кристоф Мюллер Лучшие рецепты Поля Бокюза [Текст, иллюстрации] М.:

Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2009.- 96 с.

1. Классическая русская кулинария. [Текст] – М.: ЭКСПО, 2012.- 528 с.
2. Рулеты, паштеты и галантины. (Хорошая кухня) [Текст, иллюстрации] – М.: Терра, 2010. – 168 с.
3. Технология продукции общественного питания: Учебник/Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под редакцией А.И.Мглинца. [Текст] СПб.:Троицкий мост, 2010.-736 с.
4. Сетастьян Серво. Три шоколада. Уроки кулинарии /пер. с фр. - М. : Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2009.- 120 с.
5. CHEF ART: коллекция лучших рецептов. Сост. И.Ю.Федотова. [Текст] М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», т.1 и 2, 2012 - 320 с.
6. Огюст Эскафье. Кулинарный путеводитель. [Текст] - М.: «Центрполиграф», 2008 – 543с.
7. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн/КостасКатсигрис, Крис Томас; (пер. с англ. Прокофьев С.В.) [Текст, иллюстрации]- М.:ООО «Издательский дом «ресторанные ведомости», 2008.-576 с.:ил

*Образец оформления статьи из журнала:*

19. ИрининаО.И., Смоленцева А.А. Оптимизация биологической ценности комбинированных рыборастительных кулинарных изделий [Текст] // Пищевая промышленность. - 2009. - № 10 — С. 66-67.

Приложение 9

НОРМОКОНТРОЛЬ

Выпускной квалификационной работы студента (ки) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Анализ ВКР на соответствие требованиям

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Объект | Параметры | Соответствует +  Не соответствует - |
| 1 | Название темы | Соответствует утвержденной тематике |  |
| 2 | Размер шрифта | 14 кегель |  |
| 3 | Название шрифта | Times New Roman |  |
| 4 | Междустрочный интервал | 1,5 |  |
| 5 | Абзац | 1,25 |  |
| 6 | Поля (мм) | Левое -20 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм |  |
| 7 | Общий объем работы | 50 - 60 страниц печатного текста |  |
| 8 | Объем введения | 2-3 страницы |  |
| 9 | Объем основной части | 50-60 страниц |  |
| 10 | Объем заключения | 2 страницы |  |
| 11 | Нумерация страниц | Сквозная, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами |  |
| 12 | Последовательность структурных частей работы | Титульный лист, Задание на дипломную работу, Отзыв, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы, Приложения. |  |
| 13 | Оформление структурных частей работы | Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся без абзацного отступа прописными буквами. Расстояние между названием и текстом – одна строка. Точка в конце наименования не ставится |  |
| 14 | Структура основной части | выдержана |  |
| 15 | Количество и оформление использованной литературы | 20 – 30 библиографических, справочных и литературных источников, Интернет-ресурсов;  Оформление соответствует требованиям |  |
| 16 | Оформление приложений | Соответствует установленным требованиям |  |
| 17 | Оформление содержания | Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов(с указанием начальных страниц), приложения |  |
| 18 | Оформление таблиц | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 19 | Оформление рисунков | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 20 | Ссылки | Ссылки в тексте списку использованной литературы и оформлены в соответствии с требованиями |  |

Нормоконтроль пройден:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ф.и.о.) подпись

С результатами норм контроля ознакомлен:

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ф.и.о.) (подпись)

Замечания устранены: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ф.и.о.)

(подпись руководителя)Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_