**Кировское областное государственное профессиональное**

**образовательное автономное учреждение**

**«Нолинский политехнический техникум»**

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам. директора по УР

Протокол № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б. Бушуева

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ**

**КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Нолинск, 2022 г.

**Аннотация**

 Данная разработка представляет собой методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

 Методические указания содержат инструкции по выполнению теоретической и практической части дипломной работы, проведению технологических расчетов, порядку составления технологических и технико – технологических карт и правилам оформления дипломных работ.

**Содержание**

Введение………………………………………………………………..………......…4

Глава 1Структура дипломной работы………………….………….………………..7

Глава 2 Оформление дипломной работы………………………………..…………25

Глава 3 Условное обозначение дипломной работы………………………….……28

Глава 4 Порядок защиты дипломной работы………………………………...……29

Заключение…………………………………………………………..………...…….31

Список использованных источников ………………………………………………31

Приложения

Приложение А «Перечень рекомендуемых тем ВКР»

Приложение Б «Задание на выпускную квалификационную работу»

Приложение В «Титульный лист»

Приложение Г «График выполнения ВКР»

Приложение Д «Отзыв руководителя ВКР»

 Приложение Ж «Рецензия на выпускную квалификационную работу»

ПриложениеИ «Критерии оценивания дипломной работы»

Приложение К «Структура доклада к защите дипломной работы »

Приложение Л «Маленькая рамка»

Приложение М «Большая рамка»

**Введение**

Дипломная работа – форма выпускной квалификационной работы (ВКР), представляющая собой самостоятельно выполненное обучающимся законченное исследование в профессиональной области деятельности, соответствующее квалификационным требованиям ФГОС СПО специальности.

Выполнение обучающимся дипломной работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности. Дипломный работа является выпускной самостоятельной работой обучающихся, на основании которой Государственная квалификационная комиссия решает вопрос о присвоении учащемуся квалификации специалиста.

Дипломной работой завершается обучение в образовательном учреждении. В процессе выполнения дипломной работы обучающейся систематизирует, закрепляет и расширяет полученные знания.

*Выпускник должен:*

*иметь представление:*

-  о состоянии и перспективах развития общественного питания;

-  об энерго - и ресурсосберегающих технологиях производства продукции общественного питания;

*уметь:*

-  использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

-  прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

-  готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества;

-  соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;

-  разрабатывать новые виды продукции;

-  производить необходимые технологические расчеты;

-  составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;

-  разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;

-  рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

-  обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства продукции;

-  организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

-  подбирать необходимое оборудование и эксплуатировать его с соблюдением правил безопасности;

-  применять рациональные методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;

-  идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию.

*знать:*

-  основные положения нормативной и технологической документации;

-  этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции;

-  способы кулинарной обработки; процессы, формирующие качество готовой продукции;

-  классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции;

-  основные этапы разработки новых видов продукции;

-  назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания;

-  отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий;

-  организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

-  структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;

-  организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;

-  порядок реализации готовой продукции;

-  требования к производственному персоналу;

-  классификацию услуг общественного питания, общие требования к ним, порядок их предоставления;

-  формы, методы, средства и организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

-  материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;

-  требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;

-  классификацию, устройство, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, критерии выбора оборудования предприятий общественного питания;

-  требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;

-  методы контроля качества;

-  особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

-  виды фальсификации, методы обнаружения, меры предупреждения;

Целями выполнения дипломной работы являются:

- систематизация, закрепление, углубление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных технологических, технических, экономических и производственных задач;

- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- уровня готовности студента к самостоятельной работе в современных условиях.

Примерная тематика дипломных работ представлена в Приложении А. Темы дипломных работ рассматриваются предметной (цикловой) комиссией и утверждаются директором техникума. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры.

Обучающейся предоставляется право выбора темы ВКР. Выбор темы ВКР осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы. При выборе темы обучающейся руководствуется перечнем рекомендуемых тем ВКР, утвержденным директором техникума за три месяца до Государственной итоговой аттестации.

Обучающийся может предложить свою тему ВКР, если она соответствует специальности и специализации, по которой он обучался. Тема ВКР должна быть актуальной и иметь научно - практическую направленность.

Согласно закрепленной за обучающимися темой ВКР руководитель разрабатывает индивидуальное задание на выполнение работы (Приложение Б). Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и директором техникума. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;

- оказание помощи в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

 Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

- консультирование по содержанию и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы в консультированной части;

- оказание помощи в подборе необходимой литературы в консультируемой части;

- контроль выполнения выпускной квалификационной работы в консультируемой части.

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

 В течение первой недели дипломного проектирования каждый обучающийся совместно с руководителем составляет график выполнения ВКР с указанием сроков окончания отдельных этапов работ. Графики выполнения ВКР (Приложение В) и графики консультаций по выполнению ВКР (Приложение Г). На основании этих графиков составляется расписание защиты ВКР, которое утверждается директором техникума.

**Глава 1 Структура и содержание дипломной работы**

Выполненная дипломная работа должна быть аккуратно сброшюрована в следующей последовательности:

Аннотация

Введение

1. Теоретическая часть
2. Практическая часть

Заключение

Литература

Приложения

В теоретической части дипломной работы дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяются в зависимости от темы дипломной работы.

**АННОТАЦИЯ**

* Фамилия и инициалы студента
* Фамилия и инициалы руководителя
* Тема дипломной работы
* Краткое описание дипломной работы

-Указание актуальности и практической значимости работы

**ВВЕДЕНИЕ**

Во введении дипломной работы обосновывается актуальность темы, формируются проблема и круг вопросов, необходимых для ее решения; определяется цельработы с ее расчленением на взаимосвязанный комплекс задач, подлежащих решению, для раскрытия темы. Рекомендуемый объем – 1-2 стр.

**1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

Теоретическая часть состоит из следующих глав:

* 1. Характеристика предприятия
	2. Услуги предприятия
	3. Организация рабочих мест и охрана труда персонала

В теоретической части проводится аналитический обзор литературы, излагается состояние исследуемого вопроса по литературным данным. Предметом анализа в теоретической части должны быть новые идеи и проблемы, возможные подходы к решению этих проблем, результаты предыдущих исследований. Противоречивые сведения, содержащиеся в различных исходных документах, должны быть проанализированы и оценены с особой тщательностью.

По изучаемому вопросу обучающийся просматривает литературу за последние 5 лет. В некоторых случаях глубина просмотра может быть и выше. Таким образом, обучающийся отбирает статьи, книги, нормативно-техническую документацию, которые нужно законспектировать и глубоко изучить. Приступая к изучению нового вопроса, следует, прежде всего, ознакомиться с наиболее известными монографиями и справочниками, в которых содержатся основные сведения об изучаемом вопросе и ссылки на основные литературные источники.

Просмотрев в систематическом каталоге библиотеки соответствующую рубрику, можно найти еще несколько литературных источников. Однако, нужно учесть, что библиография в книге обрывается за 2-3 года до выхода ее в свет. Поэтому более новые сведения по вопросу следует искать в периодических и интернет-изданиях. Изложенный в литературе материал должен быть критически переработан и осмыслен, причем дипломник должен проявить собственное отношение к фактам. Если факты из разных работ противоречивы, то следует объяснить, почему предпочтение отдается определенной точке зрения. Описывая факты, нужно указать, что в данной области известно точно, чем это объясняется, на какие вопросы ответ противоречив, на какие вопросы ответа нет, какие надо решить, отметить главные, ключевые вопросы на пути к решению всей проблемы.

Цитирование текста из литературных источников должно быть оформлено ссылками на них. Отсутствие ссылок считается грубым нарушением правил выполнения дипломной работы, поскольку при этом цитируемый текст может быть воспринят как собственные мысли и выводы автора дипломной работы. При определенных обстоятельствах это может быть признано плагиатом.

* 1. **Характеристика предприятия**

 В разделе дается описание типа предприятия в соответствии с заданием и требованиями ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» Определяется тип и вид предприятия

Определяются цели и миссия предприятия: разработка миссии является первым этапом планирования деятельности организации. Организация существует для того, чтобы добиться чего-то в рамках окружающей ее среды. Конкретная цель или миссия организации должна быть ясна с самого начала. Хорошо проработанная миссия позволяет почувствовать себя участником общего дела в освоении открывающихся возможностей, дает цель, подчеркивает значимость, нацеливает на достижения. В миссии организации должна быть четко указана сфера деятельности предприятия. Определителями границ сфер деятельности могут служить товары, технологии, группы клиентов, их нужды или сочетание нескольких факторов.

В данном разделе можно **о**писать производственную структуру предприятия, его расположение с обоснованием места выбора (помещения для потребителей, производственные, складские помещения), внешний вид предприятия, интерьер помещений для посетителей.

**1.3. Услуги предприятия**

 Согласно ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения» необходимо перечислить перечень предоставляемых услуг.

 **1.4 Организация рабочих мест и охрана труда персонала**

 Последовательность выполнения операций, безопасность персонала, сохранение здоровья и эффективная работоспособность напрямую зависит от безопасности организованного рабочего места. На предприятиях все производственные участки и рабочие места взаимосвязаны, поэтому их функционирование оказывает непосредственное влияние на общий ритм коллективного труда, безопасность при сохранении здоровья и жизни работников и результаты их работы. Организуя рабочие места на предприятии необходимо соблюдение санитарных норм и правил по охране труда, и инструкций при эксплуатации оборудования. Цель рационального размещения персонала состоит в том, чтобы уменьшить время, необходимое для выполнения работы, устранить ненужные перемещения служащих, обеспечить хорошие условия труда и уменьшить напряжение и утомляемость сотрудников, наиболее экономно использовать площади и максимально повысить производительность труда персонала.

В этом разделе необходимо привести общие положения по охране труда, а затем дать описание требований и мероприятий по охране труда в одном из отделений (по согласованию с руководителем).

Обучающийся рассматривает вопросы:

1) по производственной санитарии и гигиене;

2) по технике безопасности;

3) по пожарной профилактике.

Также, в этом разделе необходимо описать мероприятия, проводимые предприятием по охране окружающей среды от производственных загрязнений.

1. **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

Практическая часть включает следующие главы:

 2.1 Составление ассортимента и классификации блюд

 2.2 Характеристика сырья

 2.3 Расчет сырья.

2.4 Расчет энергетической ценности блюд (изделий)

 2.5 Контроль качества готовой продукции

 2.6Техническое оснащение производства

Второй раздел дипломной работы носит практический и опытно- экспериментальный характер и включает проработку товаров определенной ассортиментной группы (по выбранной теме)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **Составление ассортимента и классификации блюд**

В разделе подбирается ассортимент блюд в соответствии с заданием, заполняется таблица 1.Таблица 1 –Меню

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Выход | Цена, рубли | ЭЦ, ккал |
| Фирменные блюда |
|  |  |  |  |  |

 Так же указываются особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по теме с примерами рецептур, технологии их приготовления и оформления, отпуска. Дается обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме.**2.1.1 Разработка расчетного меню** Чтобы составить расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска обедов на дом, необходимо выполнить предварительно ряд расчетов: определить число потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам.Исходными данными для расчета являются тип и режим работы предприятия.Количество посетителей за час NЧ определяется по формуле:$N\_{ч}=Р\_{φ}∙\frac{Х\_{ч}}{100}$, чел.где Nч – количество посетителей за час;Р – вместимость зала (число мест);φ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;Xч – загрузка зала в данный час, %.Оборачиваемость места зависит от продолжительности приема пищи.Оборачиваемость мест в зале и загрузка зала в данный час ХЧопределяется из приложения 2 [5]. По этим данным необходимо составить таблицу количества посетителей по каждому часу. Допускается обоснованное применение студентом иного варианта оборачиваемости места и загрузки шла, например, на основе наблюдения работы конкретного предприятия.Таблица 2 -Загрузка зала и определение количества питающихся за день

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места | Загрузка зала в % | Количество посетителей |
|  |  |  |  |

Количество посетителей по каждому часу следует сложить и получить общее количество посетителей за завтрак NЗ, за обед NО за ужин NУ и за весь день NД.**2.1.2 Определение количества блюд**  Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда и т.д.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным группам (мясные, молочные, сладкие и т.д.) определяют из процентных соотношений для разных типов предприятий из приложения 5 [5]. Данные по этим таблицам получены на основе длительных наблюдений за работой предприятий, поэтому возможны различные варианты отклонения от них. Можно предложить для проекта иные значения для этих величин и обосновать их.*Методика выполнения***:**1. Зная количество посетителей за день, определяется количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятиях по формуле:

nд$=Nд∙m$, штгде nд – количество блюд;Nд – количество посетителей за день;m – коэффициент потребления блюд (приложение 4). [5].1. Производится разбивка блюд по ассортименту по формулам:

$n\_{Iб}=Nд∙m\_{Iб}$, шт$n\_{IIб}=Nд∙m\_{IIб}$,шт где n – количество первых, вторых блюд;Nд – количество посетителей за день;m – коэффициент потребления холодных, первых, вторых, сладких блюд Полученные результаты заносятся в итоговую таблицу 3.Таблица 3 - Определение количества блюд и напитков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | Количество посетителей | Коэффициент потребления  | Количество блюд |
|  |  | Nд | m | n |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Итого |  |  |  |

Если предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то количество блюд определяют для каждого режима отдельно по формулам:$n\_{З}=N\_{З}∙m\_{З}$,шт $n\_{о}=N\_{о}∙m\_{о}$ ,шт$n\_{у}=N\_{у}∙m\_{у}$, шт. Затем проводится ориентировочная разбивка общего количества блюд, реализуемых в течение завтрака, обеда и ужина, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в общедоступных и диетических столовых (см. приложение 5). [5].Данные заносятся в таблицу 4.Таблица – 4 Разбивка общего количества блюд, реализуемых в течение  завтрака, обеда, ужина

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Вид блюда* | Процентное соотношение блюд от | Количество блюдшт. |
| Общего количества | Данной группы |
|  |  |  |  |

**2.1.3 Составление плана-меню** Определенное ранее количество блюд и его структура распределения по группам продуктов, а также данные источника являются основанием для составления однодневного расчетного меню (план-меню). Далее осуществляется подбор блюда , в зависимости от направленности предприятия, обслуживаемого контингента, возможностей по доставке сырья и полуфабрикатов, ассортиментного минимума и квалификации персонала.Данные заносятся в таблицу 5.Таблица 5- План-меню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер рецептуры | Наименование блюда | Выход блюда, г | Количество блюд |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |

**2.2 Характеристика сырья**

 Раздел включает в себя обоснование выбора сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с темой; особенностей обработки сырья и продуктов. Характеристика сырья приводится на основании нормативной документации, результаты заносятся в таблицу 6.

Таблица 6-Характеристика сырья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сырье или полуфабрикат (ГОСТ) | Характеристика  | Хранение | Подготовка к производству |
|  |  |  |  |

Так же в разделе указываются рациональные пути использования отходов, образующихся на различных стадиях технологического процесса (тара и упаковка не учитывается).

Отходы при кулинарной обработке это пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе обработки пищевого сырья. Использование отходов для производства пищевой, технической и другой продукции не только оказывает положительное влияние на увеличение выпуска пищевой продукции, но и способствует комплексному использованию сырья, что дает значительную экономию материальных и трудовых ресурсов.

**2.3 Расчет сырья**

Для выполнения практического задания необходимо использовать ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

Кратко обосновать выбор блюда (изделий) для разработки с учетом его новизны, кулинарных достоинств, сочетания продуктов, описание оформления при отпуске с учетом современных тенденций подачи блюд. Описать возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т.д., а также их взаимозаменяемость.

**2.3. Проект рецептуры *«Название блюда»***

Проект рецептуры на блюдо (изделие) составляют в виде таблицы 7-Расчет закладки ингредиентов, в которой указывают:

* наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности;
* нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов - только массу нетто;
* массу полуфабрикатов (при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);
* выход готового изделия.

При расчете норм расхода сырья в рецептуре блюда (изделия) массой брутто и нетто руководствуются данными сборников рецептур.

Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Отходы и выход зачищенных частей приводятся для всех видов мясных продуктов, находящихся в охлажденном состоянии. При этом нормы отходов даются для целых туш или полутуш. При получении мяса отдельными частями, для которых установлен другой процент отходов, определяя закладку сырья брутто, необходимо сделать пересчет, так как в рецептуре предусмотрена норма вложения сырья весом нетто. Для овощей, имеющих разные отходы в зависимости от сезона года, установлен разный процент отходов. Исходя из этого при приготовлении одного и того же блюда для закладки овощей нетто в разное время года следует брать разное количество брутто. Нормы отходов и выхода полуфабрикатов при холодной обработке свежей и соленой рыбы устанавливаются в соответствии с принятыми способами кулинарной разделки для рыбы трех размеров: крупной, средней и мелкой.

Для решения задач подобного типа требуется найти установленный процент отходов для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборниках рецептур, затем решают следующим образом:

а) Массу брутто (Мб) принять за 100%;

б) Найти в таблице процент отходов (%отх), для данного вида сырья

в) Чтобы найти процент от числа (от величины Мб), составить пропорцию:

Мб : 100 % = Х (масса отходов) : (100-% отх)

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е. :

, г

Таблица 7- Расчет закладки ингредиентов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование сырья  | Масса брутто (Мб) | Отходы при МКО (%отх)  | Масса нетто после МКО  | Потери при ТО (%отх)  | Масса нетто после ТО  | Выход готового блюда (Мг)  |
|  |  | *г* | *%*  | *г* | %  | *г* | *г* |
| 1  | морковь  | 120  | 50%  | 60  | 0,5%  | 60  | 60  |
| 2  | свекла  | 200  | 20%  | 160  | 0%  | 160  | 160  |
| 3  | лук  | 202  | 16%  | 170  | 25%  | 160  | 120  |
|  | итого  | 522  |  | 390  |  |  | 340  |

При составлении проекта рецептуры на фирменное мучное кондитерское/ хлебобулочное изделие дополнительно указывают:

* содержание (массовую долю) сухих веществ в каждом компоненте (ингредиенте);
* расход компонентов (ингредиентов) на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, общий расход компонентов (ингредиентов) массой нетто и в сухих веществах; массу полуфабрикатов, в том числе в готовых изделиях; влажность полуфабрикатов и готовых изделий (в %).

*Пример оформления проекта рецептуры на мучное кондитерское/хлебобулочное изделие*

Пирожное "Песочное с кремом (нарезное)

Полуфабрикат в г:

песочный №8 2934

крем "Гляссе" №48 1431

 фрукты 135

выход 4500

масса 45 г

Таблица 8-Расчет закладки ингредиентов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов  | массовая доля сухих веществ %  | Расход сырья на полуфабрикаты, г  | Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г |
| Песочный №8  | Крем «Гляссе» № 48  | в натуре  | в сухих веществах |
| Мука пшеничная в/с  | 85,50  | 1551,0  |  | 1551,0  | 1326,1  |
| Мука пшеничная в/с (на подпыл)  | 85,50  | 124,0  |  | 124,0  | 106,0  |
| Сахар-песок  | 99,85  | 620,0  | 581,0  | 1201,0  | 1199,2  |
| Меланж  | 27,00  | 217,0  |  | 217,0  | 58,6  |
| Масло сливочное  | 84,00  | 931,0  | 580,0  | 1511,0  | 1269,2  |
| Яйца  | 27,00  |  | 348,0  | 348,0  | 94,0  |
| Пудра ванильная  | 99,85  |  | 5,8  | 5,8  | 5,8  |
| Коньяк или вино десертное  | 0,00  |  | 2,9  | 2,9  | 0,0  |
| Эссенция  | 0,00  | 6,2  |  | 6,2  | 0,0  |
| Натрий двууглекислый  | 50,00  | 1,6  |  | 1,6  | 0,8  |
| Аммоний углекислый  | 0,00  | 1,6  |  | 1,6  | 0,0  |
| Соль  | 96,50  | 6,2  |  | 6,2  | 6,0  |
| Итого сырья на полуфабрикаты  |  | 3458,6  | 1517,7  |  | 0,0  |
| Выход полуфабрикатов  |  | 3009,0  | 1468,0  |  | 0,0  |
| Фрукты  | 70,00  |  |  | 138,0  | 96,6  |
| Итого сырья  | 60,43  |  |  | 5114,3  | 4162,3  |
| Выход полуфабрикатов в готовой продукции  |  | 2934,0  | 1434,0  |  |  |
| Выход готовой продукции |  |  |  | 4500,0 | 3983,4 |
| Влажность |  | 5,5 ± 1,5% | 22,00 ± 2% |  |  |

*Прим. Проведение предварительной отработки из расчета не менее двух порций блюд или 300 г кулинарных изделий, полуфабрикатов, а для хлебобулочных и мучных кондитерских не менее 1 кг или 10 единиц штучных изделий. Корректировка рецептуры блюда (изделия) с учетом сочетаемости продуктов и органолептических показателей [внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса]. Внесение корректировки выхода блюда (изделия), а так же корректировка описания технологии приготовления блюда (изделия) с учетом изменений.*

**2.3.2 Отработка блюда (изделия**)

В разделе приводятся результаты экспериментальной отработки блюда (изделия), которое проводится 3-и раза. В ходе эксперимента регистрируется масса продуктов до обработки и после нее. По результатам вычисляется процент отходов при механической и тепловой обработках сырья, выход готового блюда (изделия).

Данные полученные экспериментальным путем сравниваются с расчетными данными. При отклонениях выхода блюда (изделия) более ±3% отработку рецептуры повторяют.

В ходе отработки определяют с помощью таймеров или терморегуляторов температурные режимы тепловой обработки. Измеряют температуру в толще продукта. Продолжительность тепловой обработки определяют с помощью таймера.

Взвешивание сырья (продуктов) проводят на исправных весах.

По результатам отработки рецептуры блюда составляется Акт отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий).

На основании акта отработки составляется технико-технологическая карта.

При этом соблюдать правила составления технологической и технико – технологической карт и уметь разрабатывать ихна основании ранее выполненных разделов в соответствии ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

**2.3.3 Калькуляция блюда**

Продажная цена готовой продукции состоит из - стоимости сырья (себестоимости) и торговой наценки, которая покрывает расходы на изготовление продукции и учитывает прибыль.

В рыночных условиях предприятия общественного питания не вычисляют цену продажи, а формируют ее в зависимости от уровня покупательского спроса. Главным критерием цены на продукцию является уровень спроса и предложения, если иное не установлено законодательством. В этом случае вычисляется наценка по формуле:

Наценка % = цена\_продажи \*100/себестоимость

Для социально значимых категорий организаций (школы, училища, колледжи и высшие учебные заведения, больницы и т.д.) Постановлением Правительства РФ от 7.03.1995г. №239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)» устанавливается предел торговой наценки в размере 56%. В этом случае продажную цену вычисляют методом калькулирования по формуле:

Продажная\_цена =себестоимость + себестоимость\*наценка%

По результатам расчета оформляется калькуляционная карта

**2.4.Расчет энергетической ценности блюд**

Пищевая и энергетическая ценность рассчитывается с помощью данных, взятых из справочника «Химический состав продуктов» [15].

Для расчета пищевой ценности блюд, необходимо знать:
1) точную рецептуру блюда и норму закладки продуктов;
2) химический состав сырья, используемого для приготовления блюда, в том числе количество добавленной поваренной соли;

3) характер тепловой обработки (варка, тушение, жаренье и т.д.) блюда;
4) выход готового блюда.

Химический состав блюда рассчитывают по нормам закладки, пропорцией,

 например: сливочное масло содержание жиров

100 – 82.5

20 – х отсюда х = 16,5 г жира содержится в 20 г сливочного масла, входящего в рецептуру, так рассчитываются и остальные продукты.

    Данные о содержании пищевых веществ в сырьевом наборе суммируют, а затем определяют их содержание в готовом блюде в г или мл на 100 г съедобной части. Это достигается путем учета потерь пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке.

 Определение общей калорийности рациона производят путем умножения содержания белков, жиров и углеводов на их коэффициенты калорийности (для углеводов и белков - 4,0; жиров - 9,0)

Заполнить таблицу 4 и рассчитать итого белков в блюде, итого жиров в блюде, итого углеводов в блюде используя таблицы химического состава пищевых продуктов.

Таблица 9 – Расчет ценности блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Кол-во(г) | Белки | Жиры | Углеводы |
| в 100г продук | в блюде | в 100г продук | В блюде | в 100г продук | в блюде |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | ИБ |  | ИЖ |  | ИУ |

Таблица 10– Потери белков, жиров, углеводов при кулинарной обработке

|  |  |
| --- | --- |
|  | I и II блюдах |
| Белки | 6% | 0,94 |
| Жиры | 12% | 0,88 |
| Углеводы | 9% | 0,91 |
|  | % | К |

Количество белка в блюде

Б = ИБ · К, г

где ИБ- суммарное количество белка в блюде,

 К- коэффициент , учитывающий потери белков при кулинарной обработке

Количество жира в блюде

Ж=ИЖ · К, г

Количество углеводов в блюде

У= ИУ · К, г

Полная энергетическая ценность блюда получается путем сложения энергетической ценности белков, жиров и углеводов:

ЭЦ= ЭЦ= 4·Б+9·Ж+4·У, ккал (кДж)

**2.5 Контроль качества готовой продукции**

Качество кулинарной продукции – это комплекс свойств продукции, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств. Качество кулинарной продукции и ее безопасность определяется по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.

В соответствии с заданием в разделе описывается качество кулинарной продукции, условия и сроки хранения. При выполнении данного раздела необходимо использовать ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.Общие технические условия» и СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», другие нормативные и технические документы, рекомендованные для предприятий общественного питания.

 **2.6 Техническое оснащение производства**

В данном разделе указывается перечень оборудования, приспособлений, инвентаря, кухонной и столовой посуды в соответствии с заданной тематикой.

Таблица 11 – Оборудование цеха

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Характеристика  | Область применения | Технологическая операция |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | Стол производственный  | СПР-4 с ящиками для инвентаря и столовых приборов  | Переработка пищевых продуктов, приготовление и отпуск блюд, а также для размещения и расстановки кухонного инвентаря, посуды.  | Режут, зачищают картофель и яблоки |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 Оснащение цеха инструментами, инвентарем, посудой осуществляется так же по нормам оснащения.

Таблица 12 – Инвентарь, инструмент, посуда

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Заключение дипломной работы содержит выводы по проделанной работе, полученные результаты проведенного исследования и общий результат проделанной работы. Также в заключение должна быть сделана оценка степени достижения поставленной цели дипломной работы и выполнения задач работы, указанных во введении.

Как правило, каждый из выводов говорит о достижении одной из поставленных задач или целей, а последний – о главном результате работы.

Главным результатом работы является разработка инвестиционного проекта предприятия общественного питания различных типов и классов. Дипломник обязан наметить в выводах пути и цели дальнейшей работы, либо мотивировать целесообразность ее продолжения. Число выводов, независимо от объема работы может составить от 3 до 10.

На основании выводов работы составляются практические рекомендации и предложения по совершенствованию ассортимента и повышению качества продукции, улучшению технико-экономической деятельности и т. п. Рекомендации должны быть четко сформулированными, обоснованными и способствующими повышению эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия – объекта.

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

В списке литературы указываются все источники, которые были использованы в процессе выполнения дипломной работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.) При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников.

Пример:

Богушева В. И. Технология приготовления пищи. - М.: Феникс, 2012-374с.

Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания.- М.: ДеЛи плюс, 2011-1008с.

Законодательные материалы

Конституция Российской Федерации. – М. : Книга сервис, 2004. – 33 с.

Гражданский кодекс Российской Федерации. В 4 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс]: федер. закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ ред. от 06.12.2007. – Режим доступа : КонсультантПлюс.

Федеральный закон

Об опеке и попечительстве : федер. закон от 24.04.2008 № 48-ФЗ // Собрание законодательства РФ. – 2008. - № 17. – Ст. 1755.

Стандарты

ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению – Взамен ГОСТ Р 50763-95; введ.01.01.2009 –   Госстандарт России -М.: ИПК Издательство стандартов 2007. – 7 с.

Ресурсы удаленного доступа

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://protect.gost.ru/default.aspx>

**4 Приложение**

Приложение к дипломной работе включает материалы, связанные с выполнением дипломной работы (технологические схемы, диаграммы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.). Приложения оформляются как продолжение дипломной работы на последующих листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера.

При выполнении дипломной работы могут быть предусмотрены дополнительные задания: съемка видеофильма, презентации, изготовление альбомов с фотографиями, муляжей, плакатов и т.д.

**Глава 2 Оформление дипломной работы**

 Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и СТП 1.701-98 «Текстовые документы».

На титульном листе указывается: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, специальность ,Ф.И.О. студента, номер учебной группы,; Ф.И.О. руководителя диплома, город и год выполнения работы (Приложение В).

Текст дипломной работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.) должны иметь надтабличные и подрисуночные надписи и номера: таблицы вверху(над) ,номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем правом углу без знака «№»; иллюстрационный материал – надпись и номер внизу (без №).Изложение основного текста дипломной работы должно быть последовательным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию. Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Оформление пояснительной записки осуществляется в соответствии с ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».Текст выполняется на бумаге формата А4 на одной стороне листа. Каждый лист должен иметь рамку и основную надпись (Приложение Л).

При написании дипломной работы используется шрифт TimesNewRoman 14 с интервалом 1,5. Текст должен быть отформатирован.

 Расстояние от рамки до границы текста в начале и конце строк 5мм. Расстояние от верхней или нижней строки до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм.Абзацы в тексте начинают отступом от левой стороны рамки на расстоянии 15÷17 мм.

Каждый раздел (главу) текста рекомендуется начинать с нового листа. Это относится и к структурным частям проекта (введению, заключению, приложениям и т.д.). Наименование разделов (глав) и подразделов (параграфов) должны быть краткими. Названия разделов печатают заглавными буквами (жирным шрифтом), название подразделов печатают строчными буквами (первая буква заглавная; шрифт жирный). Названия разделов и подразделов не подчеркивают. Слово «раздел», «подраздел» не пишется. Переносы слов в заголовках (разделах) не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояние между заголовками и последующим текстом должно быть равным 15 мм. Расстояние между разделом и подразделом должно быть равным 10 мм. Расстояние от последней строки текста до заголовка следующего подраздела 20 мм. Расстояние между строками должно быть не менее 8мм.

Разделы, подразделы, пункты должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. В конце номера пункта точка не ставится.

Например:

**2 РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ**

**2.1 Составление и расчет производственной программы**

 **2.1.1 Расчет количества потребителей**

Исходными данными для расчета являются …………….

Лист «Содержание» размещают непосредственно после титульного листа.

 В нижней части листа с содержанием должна располагаться основная надпись.(Приложение М)

 В содержании обязательно должны быть указаны номера страниц, на которых размещается начало каждой части работы (разделов, подразделов, пунктов).

 Колонку с номерами страниц размещают у правого края листа. Последнее слово каждого заголовка и соответствующий номер страницы можно соединить штриховкой или точечной линией.

 Нумерация страниц пояснительной записки должна быть сквозной, включая титульный лист, лист «Содержание», таблицы, графики и т.д. Номер страницы на титульном листе не ставят, но подразумевают. Номера страниц проставляют в правом углу основной надписи арабскими цифрами начиная с листа «Содержание».

 Заголовки «Введение», «Содержание», «Заключение, «Литература» «Приложение» следует располагать в середине строки.

 Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Слово «Таблица» указывается слева над таблицей. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки - со строчных букв. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе. Головка таблицы должна быть отделена от остальной части таблицы сплошной линией. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

Между текстом и таблицей пропускается одна строка. Таблицы слева, справа, снизу ограничивают линиями. Если в конце страницы таблица прерывается, то ее продолжают на следующей странице помещая над таблицей «Продолжение таблицы». Выполнение головки таблицы на следующей странице обязательно.

 Пример оформления таблицы:

Таблица 1-Результаты органолептического анализа муки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вкус | Цвет | Запах | Вывод |
|  |  |  |  |

Дипломная работа сопровождается значительным количеством расчетных формул. В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности , с которой символы приведены в формуле.

 Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него с маленькой буквы.

Пример:

$N\_{ч}=Р\_{φ}∙\frac{Х\_{ч}}{100}$, чел

где Nч – количество посетителей за час, чел;

 Р – вместимость зала, число мест;

Y – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

Xч – загрузка зала в данный час, %.

Написание формул, имеющих числитель и знаменатель, осуществляется через горизонтальную дробную черту. Записывать аналогичные формулы в виде строки через косую черту не разрешается.

 Пример неправильного вида записи формулы:

Nч = Р\*Х/100

В процессе работы над расчетно- пояснительной запиской в ней приводятся: рисунки, схемы, эскизы, графики, дающие достаточно полное представление о разрабатываемой теме.

 Все рисунки и другие графические материалы, нумеруются последовательно арабскими цифрами.

 Например:

Рисунок 1 – Технологическая схема изготовления муки

Материал, дополняющий дипломную работу, допускается помещать в приложениях. Каждое приложение начинают с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с «А», за исключением букв Е, Й, З, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквой отдельной строкой,

например:

Приложение А

Задание на дипломную работу

Приложения должны иметь общую с остальными частями документа сквозную нумерацию страниц.

**Глава 3 Условное обозначение дипломной работы**

Каждая дипломная работа (проект), разработанная обучающимся, должна иметь свое условное обозначение (шифр проекта)

В качестве примера приведен шифр пояснительной записки дипломной работы

 ДР 43.02.15 Р01 000.00 ПЗ

где

 ДР- дипломная работа

 43.02.15 – шифр специальности

 Р 01– номер темы

 000.00 -предназначено для шифрования рабочих чертежей

 ПЗ- пояснительная записка

**Глава 4 Порядок защиты дипломной работы**

 Выполненная дипломная работа сдается на проверку и рецензирование. При рецензировании обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста.

 К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ППССЗ и/или ППКРС и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Вопрос о допуске к государственной итоговой аттестации обучающихся, имеющих не более одной академической задолженности, решается педагогическим Советом с записью «допущен условно».

 Техникум имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

 Защита производится на ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

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

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

 При определении оценки по защите ВКР учитываются:

* качество устного доклада выпускника
* свободное владение материалом ВКР
* глубина и точность ответов на вопросы
* отзыв руководителя и рецензия.

 Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

 Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менеепредусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

 Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

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

 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Рекомендуемая структура доклада к защите дипломной работы приведена в приложении К

Доклад, который обучающийся делает перед комиссией, существенно влияет на окончательную оценку работы. Он должен быть кратким (8-10 мин.), ясным и по существу темы выпускной работы.

Для того чтобы члены комиссии могли объективно оценит подготовленность выпускника к работе по специальности, доклад целесообразно построить по следующему плану:

* Название темы выпускной работы
* Обоснование актуальности темы
* Формулировка цели работы
* Основные результаты изучения теории вопроса
* Краткая характеристика объектов исследования
* Краткое изложение результатов исследования
* Выводы и предложения

Доклад необходимо проиллюстрировать раздаточным материалом для членов комиссии, таблицами, графиками и пр. Доклады должны иметь заголовок, а также порядковый номер, наименования, условные обозначения, часть иллюстративного материала должна соответствовать тексту доклада. На титульном листе иллюстративно-раздаточного материала должно быть указано: название темы дипломной работы, фамилия и инициалы обучающегося и его научного руководителя, год выполнения работы. Иллюстративно-раздаточный материал должен включать в себя:

- план дипломной работы;

- схемы, таблицы, графики и диаграммы, иллюстрирующие основные положения работы;

- основные выводы и предложения (в сжатой форме).

 Доклад по дипломной работе должен сопровождаться компьютерной программой презентации.

**Заключение**

 Данные методические указания предназначены для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. К каждому разделу, подразделу составлены инструкции с детальным описанием выполнения теоретической и практической части, приведены условия для выполнения исследований, методики выполнения расчетов, разработки документации, дается примерная структура доклада к защите дипломной работы

 Последовательное изучение каждого раздела методических указаний поможет студентам качественно выполнить дипломную работу и подготовиться к ее защите.

**Список использованных источников**

**Основные источники**

**Печатные издания*:***

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от от 07.09.2015 N 597н (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

**Электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 23.04.2018г. № 101-ФЗ]. Режим доступа: <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа: <http://base.garant.ru>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: http://base.garant.ru
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:<http://base.garant.ru>
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режим доступа: <http://base.garant.ru>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://base.garant.ru>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.[Электронный ресурс]-Режим доступа:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. Все для общепита России. [Электронный ресурс]-Режим доступа:[http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
9. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд. [Электронный ресурс]-Режим доступа:<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. Кулинарные рецепты с фотографиями. [Электронный ресурс]-Режим доступа:<http://www.eda-server.ru/gastronom/>.
11. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Апет Т.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 351 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.html.— ЭБС «IPRbooks»
12. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2016.— 168 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51500.html.— ЭБС «IPRbooks»
13. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks».
14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2017.— 194 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70892.html.— ЭБС «IPRbooks»
15. Димитриев А.Д. Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Димитриев А.Д.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 199 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74962.html.— ЭБС «IPRbooks»

**Дополнительные источники:**

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2005-379с.
2. Могильный М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. -М.: ДеЛипринт, 2008-231с.
3. Могильный, М. П. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов. – М.: ДеЛи плюс, 2011-1008с
4. Могильный, М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. – М.: Де Ли плюс, 2011-1008с.

 5.Никуленкова Т.Т., Лавриенко Ю-И., Яснита Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос, 2007-247с

**Приложение А**

**Перечень рекомендуемых тем ВКР**

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор техникума

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Б.Б. Буторин

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана вятской кухни на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской кухней.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «первый» на 75 посадочных мест.
8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.
12. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане татарской кухней.
13. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
14. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
15. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.
16. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.
17. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной удмурской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
18. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.
20. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с удмуртской кухней.
29. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочных мест при предприятии.
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.

**Приложение Б**

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор КОГПОАУ НПТ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Буторин Б. Б.)

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

**ЗАДАНИЕ№**

на выполнение выпускной квалификационной работы

Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.)

Специальность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И. О.) (подпись)

1.Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

утверждена приказом № \_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

2.Срок сдачи обучающимся работы «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

3.Перечень основной литературы, материалов практики (исходные данные)

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

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

4.Содержание работы (примерный перечень вопросов, подлежащих разработке)

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

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

5.Примерный перечень графического материала (таблицы, графики, диаграммы, слайды и т.д.)

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

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

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) (подпись)

Задание получил «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.) (подпись)

**Приложение В**

**Титульный лист**

|  |
| --- |
| ***Министерство образования Кировской области*** ***Кировское областное государственное профессиональное*** ***образовательное автономное учреждение*** *«****Нолинский политехнический техникум»******ДИПЛОМНАЯ******РАБОТА******Тема:*** *« »****Специальность:*** *43.02.15 Поварское и кондитерское дело**Выполнила \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(подпись)*  *Группа: ПК 44* *Работа допущена к защите «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_*г.  *Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* *(подпись)* г. Нолинск 20\_\_ г. |

**Приложение Г**

**График выполнения ВКР**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК**

выпускной квалификационной работы

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, группы \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ курса на тему \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ этапа** | **Основные этапы выполнения ВКР** | **Сроки выполнения** | **Отметка о выполнении с указанием срока выполнения** | **Примечания** |
| 1 | Изучение научных источников, разработка структуры ВКР, уточнение целей, задач, методов сбора и анализа фактического материала, написание вводной части работы |  |  |  |
| 2 | Подготовка и представление теоретической части работы  |  |  |  |
| 3 | Подготовка и представление расчетно - практической части и остальных, включая заключение, список литературы, приложения |  |  |  |
| 4 | Подбор и оформление иллюстративного материала для защиты, предзащита ДР |  |  |  |
| 5 | Представление ВКР на рецензирование и т.д. |  |  |  |

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

Обучающийся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

**Приложение Д**

# ОТЗЫВ

на дипломную работу

обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***1.Актуальность курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***2.Реализация цели и решение поставленных задач:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***3. Оценка содержания курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***4. Положительные стороны курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***5. Замечания к курсовой работе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***6. Рекомендуемая оценка курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***7.Вывод:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** |

Руководитель курсовой работы:

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

 (подпись) (расшифровка)

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

 (дата выдачи)

**Приложение Ж**

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на** ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Автор работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся группы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент (Ф.И.О., должность) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Соответствие темы задания его содержанию: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Соответствие выполненной курсовой работы квалификационным требованиям: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Осуществление обучающимся самостоятельного решения поставленных задач:

6. Теоретическая и практическая значимость выполненной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Соблюдение специальной терминологии, грамотность изложения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Использование нормативно-справочной документации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9.Основные достоинства дипломной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

10. Недостатки дипломной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выводы: рекомендована к защите, оценка за дипломную работу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент /

 (фамилия, имя, отчество) (подпись) (должность)

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

 С рецензией ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

 (Ф.И.О. обучающегося) (подпись)

**Приложение И**

«Критерии оценивания дипломной работы»

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии** | **Показатели оценки и баллы** |
| **1 балл** | **2 балла** | **3 балла** | **4 балла** |
| **Актуальность** | Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью;(работа не зачтена - необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием). | Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах - проблема не выявлена и не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Нечетко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. | Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы). | Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Указан адекватный специальности/профессии объект дипломного исследования. Цель фиксирует ожидаемые результаты работы, адекватна теме и предмету. Последовательность поставленных задач позволяет достичь цели рациональным способом. |
| **Логика****работы** | Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. | Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует - одно положение вытекает из другого. | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Материал изложен грамотно, логически последовательно. |
| **Оформление****работы** | Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. | Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам. | Имеются отдельные, несущественные недочеты в оформлении работы. | Текст работы и иллюстративный материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов. |
| **Сроки** | Работа сдана с опозданием (более пяти дней задержки). | Работа сдана с опозданием (более трёх дней задержки). | Работа сдана в срок или с опозданием (1-2 дня задержки). | Работа сдана с соблюдением всех сроков. |
| **Самостоятельность в работе** | Работа выполнена не в полном соответствии с заданием, не носит самостоятельного характера, а представляет собой компиляцию литературных источников. Выводы не отражают содержания материала, предложения по их реализации не конкретны.  | Работа выполнена недостаточно самостоятельно. Обучающийся испытывал трудности при определении предмета и объекта исследования, а также при формулировании концепции исследования. Исследования проведены недостаточно глубоко, тема раскрыта не полностью, выводы и предложения недостаточно обоснованы, не конкретны, носят общий характер и слабо подкреплены лично полученными результатами. | Работа выполнена достаточно самостоятельно, с элементами творчества, однако не все выводы, сделанные по результатам исследования, глубоко обоснованы. Отдельные предложения и рекомендации не представляют практического интереса для коммерческих интересов. | Работа выполнена самостоятельно, с элементами творчества, продуманным использованием полученных теоретических знаний и практических навыков, рекомендованных литературных источников. Полученные результаты в ходе исследования завершаются обоснованными конкретными выводами, предложениями и рекомендациями по их реализации в коммерческих организациях. |
| **Литература** | Обучающийся совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников. | Изучено менее десяти источников. Обучающийся слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. | Изучено более десяти источников. Обучающийся ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. | Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. |
| **Представление****работы** | Обучающийся совсем не ориентируется в терминологии работы. | Доклад в основном раскрывает содержание работы, однако недостаточно аргументирован. В целом обучающийся показал, что материал усвоен, хотя не на все заданные вопросы были даны исчерпывающие ответы. | Доклад содержательный, аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается уверенно, методически последовательно. Обучающийся показал хорошие знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения круга служебных задач; дал правильные ответы на все заданные вопросы, но допустил незначительные неточности. | Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно. Обучающийся показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения круга служебных задач, обосновывая при этом принятые решения; дал правильные ответы на все заданные вопросы. |
|  |  |
|

Максимальный балл за ВКР - **28.**

Шкала соответствия количества баллов оценке за ВКР\*:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| 25 - 28 | отлично |
| 21 - 24 | хорошо |
| 15 - 20 | удовлетворительно |
| менее 15 | неудовлетворительно |

Приложение К

Структура доклада к защите дипломной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Приветствие | **Уважаемый председатель****и уважаемые члены Государственной****экзаменационной комиссии!** |
|  Актуальность | Раскрыть значение темы и ее актуальность. |
| Цель | В связи с этим целью дипломной работы является….,основными задачами стали…… |
| Характеристика работы | Проект предприятия представляет собой…………………… |
| Результаты | В ходе выполнения работы были получены следующие результаты……… |
| Выводы и предложения  | На основании полученных результатов были сделаны следующие выводы.1. ….
2. ….
 |
|  | **Благодарю за внимание!** |

Приложение Л

«Маленькая рамка»

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

4

*ДР 43.02.15 Р01 000.00 ПЗ*

Приложение М

«Большая рамка»

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

2

 *ДР 43.02.15 Р01 000.00 ПЗ*

 Разраб.

Зайнуллина

 Провер.

 Реценз.

 Н. Контр.

 Утверд.

Лит.

Листов

КОГПОАУ НПТ гр. ПК44