

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Методические рекомендации по выполнению выпускной
квалификационной (дипломной) работы

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Сочи, 2018

Методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Сочинский институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Разработчик:

Подгорнова Татьяна Прокофьевна преподаватель Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Рекомендовано на заседании по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Протокол заседания отделения № 1 от 29.08.2018 г

Содержание

1. Общие положения	3
2. Преддипломная практика	5
3. Тематика выпускной квалификационной работы	7
4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	8
5. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы	11
6. Подготовка к предварительной защите	13
7. Предзащита выпускной квалификационной работы	14
8. Рецензирование выпускной квалификационной работы	15
9. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы	15
10. Порядок защиты выпускной квалификационной работы	16
11 Приложения	19

Общие положения.

Учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматривается Выпускная квалификационная (дипломная) работа - квалификационная письменная работа студента выпускного курса.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа является завершающим этапом обучения студентов среднего профессионального образования. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС 3+) 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 соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС 3+ и квалификационной характеристики специальности, выявлять степени подготовленности студента к работе по специальности.

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.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности и других организациях, в зависимости от темы исследования.

4. Защита отчёта 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. Предварительная защита выпускной квалификационной работы.

11. 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 отделение имеет право не принимать отчёт о прохождении преддипломной практики.

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

Студент несёт персональную ответственность за:

-выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы;
-самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы; - достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе; В целях подтверждения самостоятельности написания выпускной квалификационной (дипломной) работы при рецензировании предусмотрена проверка на плагиат.

- 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 (ОК, ПК)**, 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.

ОК3. 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.

При выполнении выпускной квалификационной работы необходимо использовать специальную, справочную литературу, новинки публикаций периодической печати в области индустрии питания и ресторанного сервиса, материалы, полученные из сети «Интернет»; использовать современные и инновационные технологии, приемы мерчандайзинга, а также отразить результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

2. Преддипломная практика.

2.1 Преддипломная практика является составной частью Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» 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 процессе обучения, 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.

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

2.3. Место прохождения практики выбирается совместно с зав. практикой учебного заведения на предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов. 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 отделению среднего профессионального образования института.

2.4. Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель выпускающей цикловой методической комиссии, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по отделению среднего профессионального образования института.

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

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

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

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

3. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

3.1. 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 Сочинского института РУДН

Тематика выпускных квалификационных работ представлена в Приложении 9.

3.2. 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 и требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

3.3. Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной и иметь научно-практическую направленность.

3.4. 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.

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

3.6. В качестве руководителя ВКР назначается преподаватель выпускающей цикловой методической комиссии и специалист из числа работодателей.

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

3.8. Студент после утверждения темы выпускной квалификационной работы обязан получить задание на выполнение выпускной квалификационной работы у руководителя и утвердить календарный план выполнения работы.

3.9. Руководитель ВКР выдаёт 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 ведёт работу со студентом в соответствии с утверждённым 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.

3.10. 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 переплёте, сшитыми сопроводительными документами). В отзыве должны быть отражены рекомендации по допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- содержание (оглавление)
- **Введение**
- перечень используемых сокращений и обозначений
- разделы и подразделы:

I. Основная часть:

1.1 Теоретическая часть

1.2 Опытно-экспериментальная часть.

II. Выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;

- глоссарий (список сокращений и обозначений)
- список использованных источников, включая ссылки на литературу, Интернет-ресурсы и другие источники)
- приложение (я)
- последний лист выпускной квалификационной работы.

4.2. Содержание структурных элементов выпускной квалификационной работы

4.2.1. Титульный лист является первой страницей выпускной квалификационной работы и оформляется в соответствии с Приложением 2. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц выпускной квалификационной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

4.2.2. Задание для выпускной квалификационной работы оформляется на типовом бланке, подписывается руководителем, студентом и утверждается председателем цикловой методической комиссии (Приложение 3). Номер страницы на листе «Задание для выпускной квалификационной работы» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

4.2.3. Структурный элемент «Содержание»

4.2.3. Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Пример оформления содержания выпускной квалификационной работы приведен в Приложении 7. Заголовки разделов могут печататься прописными буквами, подзаголовки - строчными. Точка в конце заголовка не ставится. Введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом Times New Roman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку

в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным одному интервалу.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень её новизны, формулируются **цель и задачи** ВКР. Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой).

Во введении должны быть указаны также объекты и предмет исследования, методы исследований, источники используемых данных. Объем элемента "Введение"- 2-3 стр.

Содержание выпускной квалификационной работы определяется её темой и видом. Рекомендуется каждый раздел выпускной квалификационной работы заканчивать выводами.

4.2.4. Структурный элемент «Основная часть»

В 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.

В 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 часть может 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 4-5 фирменных блюд с рекомендуемыми новыми видами соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий, мероприятиями, направленными на повышение качества;
- технико-технологические карты на 4-5 наименований разработанных фирменных блюд (пример оформления Приложение 8);
- 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).

4.2.5. Структурный элемент «Заключение»

Заключение выпускной квалификационной работы должно содержать обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания выпускной квалификационной работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам).

4.2.6 Глоссарий.

В табличной форме приводятся используемые в работе сокращения и обозначения в форме таблицы:

Сокращения:

Аббревиатура	Полное название

Обозначения:

Вид	Значение

В случае, если сокращения (обозначения) не используются, указывается:
Обозначения: в настоящей работе обозначения не используются.

4.2.6 Структурный элемент «Список использованных источников»

После заключения составляют список использованных источников, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и методам исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, Интернет-источники, другие использованные материалы. Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения нормативно-правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства Российской Федерации. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература оформляется в алфавитном порядке. При использовании статей указывается названия журналов или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница.

Список использованных источников должен быть составлен в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

Пример оформления списка использованных источников приведен в Приложении 6.

4.2.7 Структурный элемент «Приложения».

В приложения включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении выпускной квалификационной работы, включение которого в текст основной части работы приведет к ее загромождению и затруднению понимания содержания. Приложения могут включать технико-технологические карты (Приложение 8), акты проработки блюд, схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты, мультимедийную презентацию выпускной квалификационной работы и т.д.).

При выполнении выпускной квалификационной работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемку видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями интерьеров залов, блюд, слайдов, муляжей, плакатов и др.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

5.1 Изложение текста и оформление выпускной квалификационной работы производится в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32.

Работа должна быть выполнена на одной стороне листа бумаги формата А4. (210x297 мм). Допускается оформление графического материала на листах формата А3 (297x420мм).

Текст печатается через 1,5 интервала (шрифт «Times New Roman»), с выравниванием по ширине. Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта - 14. Текст выпускной квалификационной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - 30мм, правое - 15 мм, верхнее - 20мм, и нижнее - 20 мм, отступ первой строки-1,25см.

5.2 Все листы выпускной квалификационной работы (за исключением приложений) должны быть пронумерованы. Нумерация должна начинаться с листа содержания (оглавления) и заканчиваться последним (заключительным) листом. На листе содержания (оглавления) ставится порядковый номер листа, начиная с титульного. Нумерацию проставляют как на страницах непосредственно текста, так и на приложениях к диплому. Номер страницы ставится в нижней части листа, в центре, без каких либо знаков препинания.

5.3 Введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом. Название каждой главы в тексте работы следует писать 14-м нежирным шрифтом Times New Roman. строчными буквами, за исключением первой, с выравниванием по центру, через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке). Переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам.

Рекомендуется чаще применять красную строку в тексте выпускной квалификационной работы, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац. Наименования структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение» служат заголовками структурных элементов. «Введение» и «Заключение», «Список использованных источников» не нумеруются!

Основную часть выпускной квалификационной работы следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста выпускной квалификационной работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

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

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПК должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В выпускной квалификационной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Сокращение русских слов и словосочетаний должно выполняться по ГОСТ 7.12.

5.4 Для обеспечения наглядности, в выпускную квалификационную работу могут включаться графики и таблицы. Графики и таблицы выполняются чётко, в строгом соответствии с требованиями деловой документации.

Нумерация таблиц, графиков (отдельно для графиков и таблиц) должна быть сквозной на протяжении всей выпускной квалификационной работы. Слово «таблица» и её порядковый номер (без знака №) пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем даётся её название и единица измерения (в случае, если она общая для всех граф и строк таблицы). В тексте выпускной квалификационной работы, при ссылке на таблицу следует указывать номер таблицы и страницу, на которой она расположена. Разрывать таблицу и переносить часть её на другую страницу можно только в том случае, если она целиком не уместается на одной странице. При этом на другую страницу переносится заголовок «продолжение таблицы... (номер таблицы), а также шапка таблицы. Если таблица заимствована, делается обязательная ссылка на первоисточник (по правилам цитирования).

Кроме таблиц в работе возможны иллюстрации, которые именуется рисунками. Номер и название рисунка указывают по ним по центру. Рисунки должны иметь «сквозную» нумерацию и название, отражающее их содержание. Слово рисунок в тексте ВКР употребляется в сокращенном виде, например: «... на рис. 1...».

5.6 Формулы расчетов в тексте надо выделять отдельной строкой, давая пояснение каждому символу (когда он встречается впервые). Рекомендуется нумеровать формулы в пределах каждой главы, особенно, если в тексте приходится на них ссылаться.

5.5 Ссылки на источники литературы можно делать подробные или краткие. Подробная ссылка на первоисточник делается под чертой внизу той страницы, где заканчивается цитата или изложение чужой мысли. При подробной ссылке указывают фамилию, инициалы автора, название работы, издательство, место и год издания, страница.

При краткой ссылке она делается сразу после окончания цитаты или изложения чужой мысли в тексте с указанием номера источника из списка литературы и страницы (в скобках), а подробное описание выходных данных источника делается в списке литературы в конце выпускной квалификационной работы.

5.6 Изложение материала в выпускной квалификационной работе должно быть чётким, ясным, от третьего лица, с применением научной терминологии. Следует избегать повторов и общеизвестных положений, имеющих в учебниках и учебных пособиях. Пояснять необходимо только малоизвестные или разноречивые понятия, давая при этом ссылку на авторов, высказывающих разные мнения по одному и тому же вопросу.

5.7 После заключения, начиная с новой страницы, необходимо поместить список использованных источников. В список включаются все источники по теме, с которыми студент ознакомился при выполнении работы в следующем порядке: нормативная, законодательная, методическая, художественная

5.8 Приложения оформляют как продолжение выпускной квалификационной работы на последующих листах. Каждое приложение следует начинать с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и номер, обозначенный арабской буквой (без знака №). В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. В левом нижнем углу можно указывать, на основании каких источников составлено приложение. Объём приложений не ограничивается.

Выпускная квалификационная работа дополняется мультимедийной презентацией.

Уровень профессиональной подготовки выпускной квалификационной работы должен соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Выполненная выпускная квалификационная работа сдается на проверку руководителю ВКР.

Сданная на проверку выпускная квалификационная работа проверяется руководителем ВКР, при этом учитывается, насколько полно разработана тема, использованы специальная, справочная литература и материалы практики. Обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

При наличии серьезных замечаний руководителя выпускная квалификационная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, выпускная квалификационная работа сдается студентом повторно в установленный срок. Дополнительный материал не следует располагать автономно и выделять его как доработку. Он должен органично вливаться в основной материал.

Руководитель проверяет доработанный вариант и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите (Приложение 5). Отзыв оформляется на отдельном листе.

5.9 После согласования окончательного варианта выпускной квалификационной работы с научным руководителем, аккуратно напечатанную работу брошюруют и переплетают в жёсткий переплёт. Объем дипломной работы должен быть не менее 30 страниц печатного текста (в исключительном случае рукописного текста не менее 40 страниц). В своём окончательном варианте выпускная квалификационная работа не должна содержать чистых листов бумаги.

5.10 После получения отзыва на выпускную квалификационную работу изменения в её содержание студент может вносить только по согласованию с научным руководителем. После рецензирования выпускная квалификационная работа изменениям не подлежит.

Бланк титульного листа работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (Приложение 2).

6. ПОДГОТОВКА К ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

6.1 Перед переплётom и последующим предъявлением выпускной квалификационной работы для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы выпускной квалификационной работы, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;

- идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность;

- правильность подкладки листов (их последовательности и размещение относительно корешка);

- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;

- наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники литературы; правильность ссылок;

- отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;

- наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.

6.2 Студент не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты предзащиты выпускной квалификационной работы, оформляет окончательный (согласованный с руководителем) бумажный вариант ВКР в типографском переплётe с вшитыми бланками титульного листа задания на ВКР, календарного плана по выполнению выпускной квалификационной работы, последнего листа и передаёт его руководителю.

6.3 Руководитель ВКР до даты предзащиты составляет отзыв на выпускную квалификационную работу. Студент к дате предзащиты готовит ВКР и демонстрационные материалы к выпускной квалификационной работе в электронном виде.

6.4. Студент готовит к дате предзащиты ВКР распечатку демонстрационных материалов и текста доклада на защите в одном экземпляре.

7. ПРЕДЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

7.1 Дата, время и место проведения предварительной защиты выпускной квалификационной работы определяется распоряжением по колледжу. Предварительная защита проводится комиссией по предзащите.

7.2 Допуск студентов для проведения предзащиты производится секретарём комиссии в соответствии со списком допущенных к предзащите.

7.3 Комиссия проверяет соответствие темы ВКР, ФИО руководителя данным соответствующего приказа, знакомится с отзывом научного руководителя на выпускную квалификационную работу, текстом выступления (доклада) студента, проверяет комплектность ВКР, наличие и правильность оформления документов (титульный лист, задание на выполнение дипломной работы, календарный план, отзыв руководителя, список используемых источников), соответствие оформления ВКР методическим рекомендациям, соответствие оглавления основному тексту ВКР, знакомится с демонстрационными материалами.

7.4 Комиссия (член комиссии) проверяет соответствие представленной студентом электронной версии выпускной квалификационной работы бумажному варианту, правильность названия электронных файлов и их форматов.

7.5 Комиссия заслушивает доклад студента и задаёт ему вопросы по выполнению и содержанию ВКР.

7.6 На основании результатов предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности ВКР к защите и назначает рецензента выпускной квалификационной работы.

В случае принятия комиссией положительного решения о допуске ВКР к защите в ГЭК, председатель комиссии по предзащите ставит свою визу на титульном листе ВКР.

8. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

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

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

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

8.3. 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.

8.5. 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.

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

9. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

9.1 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.

9.2 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 Power Point), 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.

9.3 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.

10. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

10.1 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 относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

10.2 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 твёрдом типографском переплёт 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).

10.3 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.

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

10.5 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 выпускной квалификационной работы 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 выпускную квалификационную работу, 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 выпускную квалификационную 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, 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.

11. Список приложений к методическим рекомендациям

п/п	Наименование приложения	Примечание (исполнитель)
1	Титульный лист ВКР	Студент

	Заявление студента на утверждение темы ВКР	Научный руководитель
	Календарный план ВКР	Научный руководитель
	Задание на ВКР	Студент
	Отзыв научного руководителя ВКР	Научный руководитель
	Рецензия на ВКР	Рецензент
	Образец технико-технологической карты	Студент
	Примерный план дипломной работы по темам	Студент
	Список рекомендуемых тем ВКР	Выпускающая ЦМК
	Список литературы, рекомендованной для выполнения ВКР	Научный руководитель
	Последний лист ВКР	Студент
	Заявление студента об утверждении места практики преддипломной практики	Студент
	Титульный лист и форма отчета о прохождении преддипломной практики	Студент
	Характеристика студента (по результатам практики)	Студент

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
Отделение среднего профессионального образования

ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ:

Руководитель отделения СПО

Дымова Д.В. _____

подпись

« _____ » _____ 201__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему:

Выполнил: студент группы
заочной формы обучения
специальности 43.02.15 «Поварское и
кондитерское дело»

Ф.И.О.

подпись

Руководитель дипломной работы

Ф.И.О.

подпись

Руководитель отделения СПО
Сочинского института (филиала) РУДН

Дымова Д.В.

подпись

201__

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

**Зав. отделения «Технология продукции
общественного питания» Подгорновой
Т.П.**

студента _____
специальность _____ **группа** _____
телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему дипломной работы

Руководитель дипломной работы

« _____ » _____ 20 _____ г. Подпись студента _____

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель
дипломной работы _____
(подпись)

Зав.отделением
«Технология продукции
общественного питания» _____
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

«УТВЕРЖДАЮ»:

Зав .отделением «Технология ПОП»

Подгорнова Т.П. _____

подпись

«____» _____ 201_ г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Студенту (ке) _____
(Ф.И.О., номер группы)

1. Тема работы _____

Утверждена приказом Сочинского института (филиала) РУДН
от «__» _____ 20__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы: «__» _____ 20__ г.

3. Исходные данные к дипломной работе: _____

4. Содержание пояснительной записки: _____

5. Календарный план выполнения дипломной работы:

№ п/п	Наименование этапов дипломной работы	Срок выполнения
1.	Составление рабочего плана дипломной работы.	
2.	Составление библиографии.	
3.	Проведение экспериментальной части в соответствии с целью и задачами исследования.	
4.	Анализ и обработка результатов исследования.	
5.	Систематизация материала и распределение его по главам.	
6.	Написание I главы. Сдача научному руководителю на проверку.	
7.	Написание II главы. Сдача научному руководителю на проверку.	
8.	Написание III главы. Сдача научному руководителю на проверку.	
9.	Проведение предзащиты ВКР.	
10.	Техническое оформление рукописи.	
11.	Предоставление дипломной работы к рецензированию.	

Рассмотрено на заседании отделения протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Руководитель (консультант) _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись студента)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

ОТЗЫВ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Студента (ки) группы _____
(фамилия и инициалы)

Руководитель _____
(ученая степень, звание, должность фамилия и инициалы)

Тема _____

Актуальность темы _____

Положительные стороны работы: _____

Недостатки работы: _____

Краткая характеристика студента: _____

Общий вывод о соответствии работы предъявляемым требованиям:

Руководитель

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Рецензент _____

(фамилия, имя, отчество)

Тема _____

Актуальность темы _____

Полнота изложения материала, обоснованность выводов и рекомендаций

Замечания по дипломной работе _____

Общий вывод о соответствии рецензируемой работы предъявляемым требованиям

РЕЦЕНЗЕНТ

отчество)

_____ (фамилия, имя,

_____ (ученая степень, ученое звание, должность, место работы)

_____ (подпись)

МП

Примеры описания библиографического аппарата литературы и источников:

Список литературных источников необходимо начать с нормативной и законодательной литературы. Затем следует методическая и художественная литература.

Алгоритм библиографического описания:

Если источник имеет одного автора, то пишется его фамилия (после фамилии ставится запятая), а затем инициалы. После заглавия ставится косая черта (/) и пишется И.О.Ф. автора в именительном падеже.

Например:

Семенов, В. В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология / В. В. Семенов. – Пушкино: ПНЦ РАН, 2000. – 64 с.

Если авторов два или три, то указывают Ф.И.О. одного автора. После заглавия ставится косая черта (/), и перечисляются И.О.Ф. всех авторов в именительном падеже.

Например:

Карасева, М.В. Финансовое право: практикум / М.В. Карасева, В.В. Гриценко. – М.:Юристь, 2000. – 152 с.

Алешкина, Э.Н. История государства и права России : метод. Рекомендации к курсу / Э.Н. Алешкина, Ю.А. Иванов, В.Н. Чернышев. – Воронеж : Изд-во Воронеж.гос. ун-та, 2001. – 384 с.

Если название источника содержит дополнительные сведения: (пособие, учебник, сборник трудов, обзор, ученые записки), то после основного названия ставится двоеточие, а затем дополнительные сведения со строчной буквы

Например:

Агафонова, Н. Н. Гражданское право: учеб.пособие для вузов / Н. Н. Агафонова, Т. В. Богачева, Л. И. Глушкова ; под. общ. ред. А. Г. Калпина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юристь, 2002. – 542 с.

Если авторов более трех, то пишется заглавие книги, за косой чертой пишется И.О.Ф. одного автора и в квадратных скобках слово «и др.»

Например:

История России: учеб. пособие для студ. всех специальностей / В. Н. Быков [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб. : СПбЛТА, 2001. – 231 с.

В случае выхода источника под общей редакцией (под редакцией) после наименования источника ставится одна косая линия (/) и со строчной буквы пишется /под общ.ред., или / под ред. Затем – инициалы и фамилия редактора в родительном падеже. Если же указывается редактор или составитель, то после наименования источника также ставится одна косая

линия (/) и со строчной буквы пишется / ред. или /сост. Затем инициалы и фамилия редактора или составителя в именительном падеже.

Например:

Золотой ключик: сказки рос. писателей / сост. И. Полякова.– М.: Оникс, 2001. – 381 с.

В случае если ссылка дается на какую-либо статью (рассказ), изданную среди других произведений этого же автора и объединенных в одной книге, то после фамилии с инициалами дается название статьи (рассказа), за косой чертой (/) повторяется И.О.Ф. автора, затем ставятся две косые линии (//) и даются все библиографические данные источника.

Например:

Двинянинова, Г. С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. – Воронеж: Изд-во Воронеж. гос. ун-та, 2001. – С. 101–106.

При описании многотомных изданий после фамилии и инициалов авторов пишется – Собр. соч. или Соч., ставится двоеточие и указывается количество томов: в 3 т., в 10 т. (но не 3-х, 10-ти т.) Документ в целом:

Например:

Гиппиус, З. Н. Сочинения: в 2 т. / З. Н. Гиппиус.– М.: Лаком-книга: Габестро, 2001.

Отдельный том:

Например:

Гиппиус, З. Н. Сочинения: в 2 т. / З. Н. Гиппиус.– М. : Лаком-книга : Габестро, 2001. – Т.2. – С.154-161.

При ссылке на тома, части, разделы, главы все сведения даются арабскими цифрами;

Так как эти данные являются дополнительной информацией, они отделяются друг от друга тире и пишутся в сокращении: Т.4, Вып. 5, Кн. 2.

Малый, А. И. Введение в законодательство Европейского сообщества / Ал. Малый // Институты Европейского союза : учеб. пособие / Ал. Малый, Дж. Кемпбелл, М. О'Нейл. – Архангельск, 2002. – Разд. 1. – С. 7–26.

Глазырин, Б. Э. Автоматизация выполнения отдельных операций в Word 2000 / Б. Э. Глазырин // Office 2000 / Э. М. Берлинер, И. Б. Глазырина, Б. Э. Глазырин. – 2-е изд., перераб. – М., 2002. – Гл. 14. – С. 281–298.

Место издания – обязательный библиографический элемент – приводится в именительном падеже.

Принятые сокращения: Москва – М.; Ленинград – Л.; Санкт-Петербург – СПб.; Петербург – Пт.; Нижний Новгород – Н. Новгород; Ростов на Дону – Ростов н/Д; Лондон – L.; Париж – P.³⁴

При двух местах издания и двух издательствах указываются оба и отделяются друг от друга точкой с запятой.

Год издания указывается полностью без буквы «г». При отсутствии года издания пишутся строчные буквы «б.г.» (без года).

Библиографическое описание источников, взятых из газет и журналов: дается фамилия и инициалы автора. Пишется название статьи, затем ставится косая (/) пишутся инициалы и фамилия автора, затем две косые линии (//), название журнала или газеты, точка, тире, год, точка, тире номер журнала, (если источник взят из газеты, вместо номера указывается дата выпуска), точка, тире, страницы (прописная С) статьи.

Если газета имеет более 8 страниц, в описании приводится номер страницы, на которой помещена статья.

Михайлов, С. А. Езда по-европейски: система платных дорог в России находится в начальной стадии развития / С. А. Михайлов // Независимая газ. – 2002. – 17 июня.

Мухина, В.А. Психологический смысл исследовательской деятельности для развития личности / В.А. Мухина // Народное образование. – 2006. – N 7. – С .123-127.

Электронные Ресурсы

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства [Электронный ресурс]. – М. : Большая Рос.энцикл. [и др.], 1996. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Сведения, взятые не с титульного листа, заключаются в квадратные скобки.

Раздел 1.01 Библиографическое Описание Документа Из Internet

Бычкова Л.С. Конструктивизм / Л.С. Бычкова // Культурология XX век - "К". – (<http://www.philosophy.ru/edu/ref/enc/k.htm1>).

Психология смысла: природа, строение и динамика Леонтьева Д.А. – 1-е изд. – 1999. – (<http://www.smysl.ru/annot.php>).

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ

ВВЕДЕНИЕ.....

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....

1.1 Характеристика предприятия.....

1.2 Организация снабжения предприятия.....

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....

2.1 Производственная программа цеха.....

2.2 Расчет сырья для цеха.....

2.3 Расчет рабочей силы цеха.....

2.4 Составление плана цеха с размещением оборудования.....

2.5 Расчет товарооборота продукции цеха.....

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....

ПРИЛОЖЕНИЕ.....

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №___**СЕНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «РЕНОМЕ» реализуемое в кафе ООО «Ренومه» и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Муку сун вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо

консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от +20°C согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сандвича согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 24 ч при температуре от +2° до +6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели Сандвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Сандвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Технико-технологическая карта

Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению,

реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации,

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же

делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевая ценность блюда (изделия) определяется расчетным или лабораторным методами.

Рекомендуемая форма технико-технологической карты прилагается.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии,

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

