


Министерство образования Новосибирской области  
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании ПЦК  
протокол №  
от « 12 » ноября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УМР  
  
Т.В. Кузнецова  
« 12 » ноября 2018 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**  
для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Новосибирск

2018

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384 и "Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена" направленных письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846.

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. НАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	8
2. ВЫБОР И УТВЕРЖДЕНИЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	10
3. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ	11
4. ПОДГОТОВКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	12
5. ПОДБОР И ИЗУЧЕНИЕ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ	23
6. СБОР И АНАЛИЗ ПРАКТИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ	24
7. ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	25
8. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	36
9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	39
10. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ	46
ПРИЛОЖЕНИЯ	48

## ВВЕДЕНИЕ

Выполнение и защита ВКР (дипломной работы) проводится для определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующей требованиям ФГОС СПО.

Выполнение дипломной работы как заключительного этапа обучения ставит следующие цели:

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

К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дипломная работа выполняется на основе изучения нормативно-правовых документов, литературных и других источников информации, практики работы в предприятиях общественного питания. Необходимым условием выполнения работы является использование практических материалов предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм собственности, в которых обучающиеся проходили преддипломную практику.

При выполнении дипломной работы значительное внимание уделяется изучению передового опыта и прогрессивных методов работы предприятий общественного питания.

Методические указания имеют целью определить обязательные требования, правила и рекомендации при подготовке и выполнении дипломных работ обучающимися по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнение дипломной 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. подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме выпускной квалификационной работы;
5. проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий;
6. написание и оформление выпускной квалификационной работы;
7. обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной работы;
8. предварительная защита выпускной квалификационной работы;
9. рецензирование выпускной квалификационной работы;
10. защита выпускной квалификационной работы на заседании Государственной аттестационной комиссии.

На основании защиты выполненной дипломной работы Государственная аттестационная комиссия (ГАК) принимает решение о присвоении автору выпускной квалификационной работы соответствующей квалификации.

Обучающемуся необходимо в период до начала преддипломной практики определить тему выпускной квалификационной работы и утвердить её в установленном порядке, в противном случае колледж имеет право не принимать отчёт о прохождении преддипломной практики.

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

Обучающийся 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;

- 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 консультантами выпускной квалификационной работы;

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

В выпускной квалификационной работе обучающийся должен продемонстрировать освоение **общих и профессиональных компетенций**:

## **1. Назначение и цели ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Выполнение и защита дипломной работы является завершающим этапом обучения по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью дипломной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), проверка степени подготовленности обучающегося к самостоятельному решению конкретных производственных задач по избранной специальности на основе накопленных им теоретических знаний и навыков практической работы.

Работа над дипломной работой предполагает высокую степень самостоятельности обучающегося, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Задачами дипломной работы являются:

- теоретическое обоснование актуальности и значимости исследуемой проблемы;
- систематизация теоретических знаний и применение полученных компетенций, практического опыта при решении рассматриваемых в дипломной работе теоретических и практических вопросов;
- всесторонний и глубокий анализ и обобщение собранного фактического материала (в том числе полученного в период преддипломной практики) на основе творческого использования накопленных навыков практической работы;
- разработка и обоснование рекомендаций и конкретных практических предложений по совершенствованию организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.

Решение указанных задач обуславливает соответствующие требования, предъявляемые к дипломной работе.

Дипломная работа обучающегося - выпускника должна отвечать следующим требованиям:

- при разработке тематики работ учитываются: актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя, отражение в формулировке тем характера будущей деятельности специалиста;

- отражать наличие умений обучающегося - выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы практики и анализировать их в данной сфере деятельности;

- тема работы, ее цели и задачи должны быть тесно связаны с решением проблем исследования;

- иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;

- положения, выводы и рекомендации дипломной работы должны опираться на новейшие достижения науки, техники, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, современные и инновационные технологии, приемы мерчандайзинга, результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

Дипломную работу рекомендуется выполнять с применением современных информационных технологий, позволяющих составлять электронные таблицы, графики, проводить расчеты и т.д.

Руководитель работы устанавливает объем всех частей и разделов, координирует работу обучающегося - дипломника.

Заведующий отделением или председатель цикловой комиссии осуществляют систематический контроль за правильностью организации и ходом выполнения дипломной работы.



В случае невыполнения или нарушения обучающимся - дипломником графика выполнения дипломной работы руководитель незамедлительно должен информировать об этом заведующего отделением и председателя цикловой комиссии.

## **2. ВЫБОР И УТВЕРЖДЕНИЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией с учетом современных требований развития сферы услуг. Формулировки уточняются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией технологических дисциплин по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с участием председателя ГЭК.

Обучающемуся предоставлено право самостоятельного выбора темы дипломной работы на основе тематики, разработанной цикловой комиссией, руководствуясь своими научными интересами, опытом прежних учебно-исследовательских разработок (тематические доклады на научных студенческих конференциях, рефераты, курсовые работы и т.п.).

По согласованию с руководителем работы и председателем цикловой комиссии, обучающийся может выбрать для дипломной работы тему, не включенную в рекомендованный перечень, при условии обоснования целесообразности ее разработки и заинтересованности работодателя. Очень важно при выборе темы учитывать ее актуальность, новизну и практическую значимость, практико-ориентированный характер в современных условиях.

Закрепление за обучающимся избранных дипломных работ производится цикловой комиссией и оформляется приказом директора. Уточнение и изменение темы с учетом имеющегося на базе практики фактического материала или других причин производится только в порядке исключения и должно быть оформлено в течение 2-х недель после начала преддипломной практики.

При определении темы дипломной работы каждому обучающемуся назначается приказом директора ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж» руководитель дипломной работы.

После закрепления темы, назначения руководителя обучающийся составляет примерный план - график выполнения исследований. Этот план он должен представить своему руководителю диплома для согласования и председателю цикловой комиссии для утверждения.

В период прохождения преддипломной практики обучающийся ведет подборку, систематизацию и обработку необходимых материалов практической части дипломной работы.

### **3. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ**

К руководству ВКР привлекаются педагогические работники колледжа – преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы, осуществляющие реализацию профессиональных модулей, компетентные в вопросах, связанных с тематикой ВКР. Руководители выпускной квалификационной работы утверждаются приказом по колледжу.

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

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по учебной и методической работе, , председатель цикловой комиссии технологических дисциплин в соответствии с должностными обязанностями.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входят:

- разработка задания на подготовку ВКР (Приложение 1);
- разработка совместно с обучающимся плана ВКР;

-оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;

-консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;

-контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;

- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;

- предоставление письменного отзыва на ВКР.

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

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

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией технологических дисциплин по специальности СПО 43.02.15Поварское и кондитерское дело, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по УМР.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

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

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

Контроль за работой обучающегося, проводимый руководителем, дополняется контролем со стороны цикловой комиссии. Периодически на заседаниях цикловой комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе подготовки дипломных работ.

За достоверность данных, представленных в дипломной работе, несет ответственность обучающийся (автор дипломной работы). На дипломную работу должна быть представлена рецензия. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий общественного питания, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

При необходимости назначается консультант. В обязанности консультанта ВКР входят:

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

Рецензия должна включать:

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

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

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

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

#### **4. ПОДГОТОВКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Успешное написание дипломной работы во многом зависит от правильной организации самостоятельной работы обучающегося.

Подготовку дипломной работы следует начинать после выбора темы. При этом обучающийся составляет график подготовки работы с указанием очередности и сроков выполнения отдельных этапов. График согласовывается с руководителем.

В графике подготовки дипломной работы и представления ее к защите должны найти отражение все этапы и виды работ, выполняемые обучающимся.

К основным из них относятся:

- подбор и первоначальное ознакомление с литературой по избранной теме;
- составление предварительного варианта плана дипломной работы;
- изучение подобранной литературы, сбор и обработка фактического материала;
- составление окончательного плана дипломной работы;
- написание текста работы;
- оформление дипломной работы.

В приведенном перечне указаны укрупненные этапы работы - общие для всех обучающихся. В зависимости от содержания и направленности в раскрытии темы, названные этапы работы могут быть детализированы с уточнением сроков их выполнения.

Составленный график выполнения дипломной работы позволяет обучающемуся планомерно организовать выполнение работы и рационально распределить время между отдельными этапами работы.

В процессе выполнения самой дипломной работы целесообразно выделить также три этапа:

- 1) подготовительный;
- 2) написание разделов работы и представление их руководителю;
- 3) доработка разделов работы с учетом замечаний руководителя.

Каждый из этих этапов включает различные виды работ, детализирующих содержание соответствующих этапов. Важность и значение конкретных видов работ для успешной и своевременной подготовки дипломной работы обуславливает их самостоятельное выделение в качестве отдельных позиций (пунктов) в общем графике подготовки и представления дипломной работы.

Подготовительный этап начинается с подбора и ознакомления с основными литературными источниками по рассматриваемой проблеме и составления предварительного плана дипломной работы. При этом помощь в подборе специальной литературы могут оказать библиографические справочники, каталоги библиотек.

Предварительное ознакомление с литературой позволяет выяснить, насколько содержание того или иного источника соответствует избранной теме, получить более ясное представление о поставленных в дипломной работе задачах и проблемах, а также составить обоснованный первоначальный вариант плана.

Конкретное содержание предварительного варианта плана дипломной работы определяется темой исследования. В то же время необходимо учитывать некоторые общие черты. В плане должны быть выделены актуальные вопросы темы. Правильно составленный перечень основных вопросов позволяет осуществить разбивку работы на разделы, наметить внутри них подразделы.

В каждом разделе должно быть не менее двух подразделов. При формировании плана нужно определить содержание разделов и подразделов и дать им название. Разграничение разделов на подразделы является результатом обдумывания содержания каждого раздела и определения последовательности вопросов, которые будут рассматриваться в разделе. Композиция дипломной работы может быть и иной. Различие, как правило, касается количества разделов, увеличение или уменьшение которых зависит от темы исследования.

Важным условием правильности составления плана является отсутствие дублирования названия темы в разделах работы, а названия разделов в формулировках подразделов.

Составленный обучающимся предварительный план дипломной работы и библиография по теме работы, предоставляются руководителю на согласование.

После того, как изучены и систематизированы литературные источники, собран и обработан фактический материал, формируется окончательный вариант плана дипломной работы. Основой формирования окончательного плана работы является предварительный план. Изменения в предварительном плане могут касаться:

- во-первых, уточнения направления исследования, если обучающийся убедился в необходимости этого после изучения сущности проблемы;

- во-вторых, изменения в содержании отдельных разделов и подразделов, вследствие того, что объем собранного фактического материала недостаточен для освещения намеченных вопросов, либо получены новые данные, представляющие теоретический и практический интерес.

Окончательный вариант плана работы должен быть согласован с руководителем.

План работы обучающийся составляет самостоятельно, с учетом замысла и индивидуального подхода.

Дипломная работа включает:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу;
- содержание;
- введение (4-5 стр.);
- основное содержание дипломной работы (30–40 стр.);
- заключение (2-3 стр.);
- список использованных источников (20–30 источников);
- приложения (по тексту изложения работы обязательно должны быть ссылки на обозначения приложений). Общий объем дипломной работы

не должен превышать 40–50 страниц машинописного текста, не считая приложений.

Написание разделов дипломной работы и их представление руководителю на проверку составляет содержание следующей стадии подготовки работы.

В процессе этого этапа работы обучающийся должен основательно разобраться в теоретических вопросах избранной темы, проанализировать собранный практический материал, разработать и обосновать предложения, направленные на совершенствование технологического процесса в исследуемой области деятельности.

Изложение вопросов избранной темы в работе должно быть последовательным и логичным. В этой связи, для написания дипломной работы, рекомендуется составить так называемый подробный рабочий план, детализирующий отдельные разделы, следуя которому обучающийся добивается последовательного раскрытия вопроса и логического перехода от одного вопроса к другому.

Изложение должно быть конкретным и опираться на действующую практику. При этом важно не просто описание, а критический разбор организации процесса приготовления блюд на базовом предприятии.

Иллюстрируя отдельные положения дипломной работы цифровыми данными из справочников, монографий и других литературных источников, а



также цитируя или свободно пересказывая принципиальные положения других авторов, необходимо делать ссылки на соответствующие источники. Наличие подобных ссылок не только не умаляет заслуг обучающегося, но подчеркивает его научную добросовестность, придает работе более убедительный характер. Неоговоренные заимствования мыслей тех или иных авторов снижают качество работы, превращают ее из формы творчества в продукт компиляции.

Раскрывая вопросы темы, следует широко использовать знания смежных специальных дисциплин для того, чтобы более умело обрабатывать и излагать материал. Применение в изложении материала формул, схем, графиков, диаграмм, таблиц является средством формализации характеристик объекта исследования и самого процесса исследования, а также позволяет в лаконичной форме отразить полноту изучения обучающимся исследуемых вопросов.

Изложение вопросов избранной темы работы должно вестись в соответствии с утвержденным планом. При всем разнообразии индивидуальных подходов к написанию работы в этом процессе можно выделить типичные структурные положения с довольно четко очерченным содержанием.

**Титульный лист** – бланк установленного образца, отпечатанный типографским способом, который выдается обучающемуся руководителем. Он содержит название образовательного учреждения, тему дипломной работы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы студента, курс, инициалы и фамилии руководителя работы, консультантов и рецензента (при наличии), руководителя и заместителя директора по учебно-методической работе.

Пример титульного листа приведен в [приложении 2](#).

**Содержание** включает введение, наименования и номера разделов и подразделов, вывод, список использованных источников, приложения с указанием их номеров.

Пример составления содержания приведен в приложении 3.

**Введение** – это вступительная часть дипломной работы, которая должна включать ниже перечисленные обязательные элементы.

Актуальность и практическую значимость выбранной темы для науки и практики, оценку автора с точки зрения современности и социальной значимости.

Степень разработанности проблемы. На основе краткого обзора литературных источников западных и российских ученых, внесших определенный вклад в развитие отдельных положений исследуемой проблемы, автор делает вывод о том, насколько эта проблема раскрыта и требует дальнейшей разработки.

Цель дипломной работы носит общий характер, является емкой по содержанию и определяет в целом предмет исследования. Она должна быть четко сформулирована и соответствовать выбранной теме.

Задачи дипломной работы конкретизируют цель, уточняют тот круг вопросов, которые студент ставит перед собой в данной работе. Совокупность задач должна раскрывать логику изложения и структуру дипломной работы.

Объект исследования – это процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию, избранную для исследования в дипломной работе.

Предмет исследования – это то, что находится в границах объекта.

Методы исследования, использованные студентом в процессе выполнения работы, послужившие инструментом в добывании фактического материала и позволившие достичь поставленной в работе цели.

Эмпирическую базу исследования, которая отражает характеристику основных источников получения информации (законы; нормативные акты; научные монографии; статьи; результаты экспертных оценок; материалы официальных исследований, конференций; данные региональных служб, отдельных организаций; Интернет и др.).

Научную новизну исследования, которая проявляется в наличии теоретических положений, впервые сформулированных и содержательно обоснованных; методических рекомендациях, внедренных в практику и оказывающих существенное влияние на достижение новых социально-экономических результатов и др.

Практическую значимость, заключающуюся в том, что теоретические выводы, разработанные мероприятия и практические рекомендации могут быть использованы организациями при решении проблем, обозначенных в дипломной работе.

Объем введения не должен превышать 4 -5 страниц.

На выполнение данных требований обучающимся необходимо обратить особое внимание, поскольку довольно часто введение и заключение становятся «визитными карточками» работы: именно на основе этих частей складывается мнение об уровне работы, как у внешнего рецензента, так и у председателя, а также членов ГЭК.

**Общий раздел** посвящается исследованию теоретических вопросов, т.к. глубокое изучение теории должно послужить основой для правильного решения всех критических вопросов и получения экономически обоснованных выводов и предложений. В нем раскрывается сущность вопросов, исследованию которых посвящена дипломная работа. Этот раздел должен содержать полную характеристику исследуемого предприятия:

- тип и класс предприятия;
- месторасположение;
- краткая характеристика города или района, где располагается предприятие;
- концепция,
- количество мест;
- обслуживаемый контингент;
- режим работы предприятия;
- виды меню;

- методы и формы обслуживания, формы расчета;
- форма организации производства;
- основные виды оказываемых услуг (согласно ГОСТ Р 50764-2009);
- структура предприятия.

С учетом темы выпускной квалификационной работы **общий раздел 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.

Исследование теоретических вопросов общего раздела должно служить базой для разработки практических вопросов в последующих разделах.

**Технологический раздел** должен носить конкретный характер и детально раскрывать суть рассматриваемой проблемы. **Технологический раздел может включать:**

- составление ассортимента кулинарной продукции, классификацию 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 рецептов, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд; подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок;
- результаты экспериментальной проработки 3-4 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 3-4 наименования разработанных фирменных блюд.

Структура **организационного раздела может содержать:**

- рекомендации по совершенствованию организации рабочих мест;
- 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);

- методы контроля качества готовой продукции;
- рекомендации к требованиям безопасности, условиям и срокам хранения блюд в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде в процессе реализации в предприятиях общественного питания.

Дипломная работа может содержать экономическую часть, раздел охраны труда и техники безопасности, а также иные разделы в зависимости от особенностей специальности. Структуру и содержание указанных разделов определяют консультанты дипломной работы в соответствии с ее тематикой.

**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). Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

**Список использованных источников** составляется в соответствии с правилами библиографического оформления. Список должен содержать

сведения об источниках, использованных при выполнении дипломной работы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с ГОСТ 7.32.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ Р 7.05-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу».

В соответствующих местах текста должны быть ссылки.

Библиографические описания в перечне ссылок приводят в порядке, в котором они впервые упоминаются в тексте. Порядковые номера описаний в перечне являются ссылками в тексте (номерные ссылки).

Пример составления списка использованных источников приведен в приложении 4.

**Приложения** включают копии разработанных технологических и учетно-отчетных документов, фотоматериалы разработанной продукции, таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие практическую часть работы.

## **5. ПОДБОР И ИЗУЧЕНИЕ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ**

Подбор и изучение законодательных и нормативных актов, а также литературных источников, материалов периодической печати для выполнения дипломной работы являются одним из наиболее важных этапов работы обучающегося по выбранной теме. Источники информации подбираются с помощью предметных и алфавитных каталогов библиотек, также могут быть использованы указатели журнальных статей, тематические сборники литературы и т.д.

Источники информации включают нормативные и законодательные документы в сфере общественного питания, учебную литературу, монографии, брошюры, публикации в журналах, газетах и др. Выпускник, изучающий источники информации по дипломной работе, должен следить за новинками в библиотеке и интернет ресурсах. При работе с

информационными источниками целесообразно составлять краткие конспекты.

В ходе изложения дипломной работы необходимо делать ссылки на используемые нормативные документы и другие источники, в соответствии с их нумерацией в списке использованных источников информации.

Текст работы должен быть написан самостоятельно на основании изученного и законспектированного материала.

Обучающийся должен составить список использованных источников, который является частью дипломной работы.

При подборе источников необходимо сразу же составлять библиографическое описание отобранных изданий. Описание изданий производится в строгом соответствии с порядком, установленным для библиографического описания произведений печати. На основании произведенных записей составляется список использованных источников, который согласовывается с научным руководителем.

Первоначальное ознакомление с подобранными нормативными документами и другими источниками дает возможность разобраться в важнейших вопросах темы и приступить к планированию деятельности по написанию выпускной квалификационной работы.

## **6. СБОР И АНАЛИЗ ПРАКТИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ**

Дипломная работа выполняется на материалах конкретного предприятия общественного питания. Она должна охватывать как теоретические вопросы по теме исследования, так и практические, касающиеся ассортимента выпускаемой продукции, организации технологического процесса приготовления блюд, экономических показателей работы предприятия.

Текст дипломной работы, «увязанный» с практическим материалом по технологическому процессу приготовления блюд в конкретном предприятии, должен быть иллюстрирован: нормативно-технологической документацией, первичными документами, таблицами и расчетами пищевой и

энергетической ценности блюд, другими документами предприятия – в соответствии с объектом исследования.

При подборе практических материалов обучающемуся необходимо обратить внимание на оформление необходимых приложений, на умение их правильно подготовить и увязать между собой, дать ссылку в тексте работы на имеющиеся приложения.

При изучении практики организации технологического процесса производства блюд, при сборе соответствующих данных, очень важно исследовать и изложить в дипломной работе передовой опыт организации приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.

Для дипломной работы по экономическому разделу обязательно используются расчетные и фактические данные предприятия, на материалах которого выполняется работа.

На основе изучения практики организации технологического процесса приготовления блюд, а также сбора и обработки практического материала обучающийся должен сформулировать выводы и предложения, направленные не только на устранение выявленных недостатков, но и на совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в конкретном предприятии с использованием современных технологий и оборудования, которые затем должны быть зафиксированы в работе.

## **7 ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Текст дипломной работы должен быть выполнен на одной стороне листа бумаги формата А4 (размер 210х297 мм) оставив при этом поля: правое – не менее 10 мм; левое – не менее 20 мм, но не более 30 мм; верхнее – не менее 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Работа должна быть представлена в машинописном виде. Текст работы печатают 14 шрифтом Times New Roman через 1,5 интервал. Дипломная работа должна быть переплетена.



Стиль изложения материала дипломной работы должен быть четким, ясным, грамотным. Простота и доступность изложения содержания темы являются важным достоинством дипломной работы и свидетельствуют о владении автором материалом исследования. Не допускается дословное переписывание литературных источников. Не допускается сокращение слов, кроме общепринятых.

### **Построение дипломной работы**

Наименования структурных элементов дипломной работы

"СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ" не нумеруют и выполняют заглавными буквами выбранного размера шрифта по центру листа.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки.

Заголовки структурных элементов дипломной работы и заголовки разделов следует располагать в середине строки и печатать прописными буквами выбранного шрифта без точки в конце и без подчеркивания.

Заголовки подразделов, пунктов и подпунктов дипломной работы следует нумеровать арабскими цифрами, начинать с абзацного отступа и печатать строчными буквами, кроме первой прописной, выбранного размера шрифта, не подчеркивая, без точки в конце.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту работы и равным пяти знакам (не менее 1,5 см).

Если заголовок состоит из двух или более предложений, их разделяют точкой.

Переносы слов в заголовке раздела не допускаются.

Расстояние между заголовком и последующим или предыдущим текстом должно быть:

- при машинописном способе - не менее двойного интервала;

Расстояние между основаниями строк заголовка, а также между двумя заголовками принимают таким же, как в тексте.

Не допускается размещать наименование раздела, подраздела в нижней части страницы, если после него нет текста или расположена только одна строка текста.

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

Пример - 1, 2, 3 и т.д.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенный точкой.

Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

### **Нумерация страниц дипломной работы**

Страницы дипломной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист, задание на дипломную работу включают в общую нумерацию страниц отчета. Номер страницы на них не проставляют.

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

Каждый структурный элемент дипломной работы следует начинать с нового листа (страницы).

Нумерация страниц дипломной работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

### **Оформление таблиц**

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

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

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

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы" и указывают номер таблицы.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами "То же", а далее - кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

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

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена "Таблица 1" Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если

они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший (12), чем в тексте.

### **Порядок оформления иллюстраций**

Иллюстрации (чертежи, рисунки, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в дипломной работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Если иллюстрации созданы не автором текста, необходимо, представляя их в работе, ссылаться на источник.

Чертежи, рисунки, графики, схемы, диаграммы, помещенные в работе, должны соответствовать требованиям стандартов "Единой системы конструкторской документации", "Единой системы технологической документации" и "Единой системы программной документации".

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на листы белой бумаги формата А4.

Иллюстрации располагаются по центру листа.

Иллюстрации могут иметь название, которое помещают под иллюстрацией. При необходимости под иллюстрацией помещают поясняющие данные (подрисуночный текст).

Иллюстрация обозначается словом "Рисунок \_\_", которое вместе с названием иллюстрации помещают после поясняющих данных, например, "Рисунок 3.1 - Схема размещения". Обозначение и название иллюстрации располагается под иллюстрацией по центру листа.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах раздела, за исключением иллюстрации, приводимых в приложениях. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.2.

Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например, рисунок 3.2 - второй рисунок третьего раздела.

Если в работе только одна иллюстрация, ее нумеруют согласно требованиям.

При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрация должна отделяться от текста строчным интервалом.

### **Сноски**

При необходимости дополнительного пояснения в тексте дипломной работы его допускается оформлять в виде сноски. Знак сноски ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски выполняют надстрочно арабскими цифрами со скобкой. Допускается вместо цифр выполнять сноски звездочками "\*". Применять более трех звездочек на странице не допускается.

Сноску располагают в конце страницы с абзацного отступа, отделяя от текста короткой горизонтальной линией слева. Сноску к таблице располагают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

### **Правила оформления ссылок**

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки:

5 - при ссылке на законодательные акты, постановления правительства, нормативные документы.

15, с.177 - при ссылке на литературные источники.

Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте отчета независимо от деления отчета на разделы.

Обучающийся обязан сопровождать ссылками не только цитаты, но и любое заимствованное из правовых и нормативных актов, положений специальной литературы, статистических сборников и справочников, цифровой

материал. Наличие ссылок на источники свидетельствует о научной добросовестности выпускника.

При ссылках на разделы, подразделы, пункты, подпункты, иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения указывают их номера.

При ссылках следует писать: "... в разделе 4...", "... смотри 2.1...", "... по 3.3.4...", "в соответствии с 2.3.4.1 ...", "... на рис. 1.3...", или "... на рисунке 1.3 ...", "... в таблице 3.2...", "... (см. табл. 3.2) ...", "... по формуле (3.1) ...", "... в уравнениях (1.23) - (1.25) ...", "... в приложении Б...".

### **Список использованных источников**

Список использованных источников информации составляется в соответствии с правилами библиографического оформления и представляет собой перечень использованных книг и статей. Список использованной литературы должен быть выполнен в соответствии с ГОСТ 7.32.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ Р 7.05-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу».

Список использованных источников приводится после основной части работы. В него включают все использованные источники в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники в алфавитном порядке по фамилии авторов.

Все источники, включаемые в список, нумеруются последовательно. Для правильного составления списка использованных источников обучающемуся полезно посмотреть, как он оформляется в какой-либо монографии по вопросам технологии продукции общественного питания.

При написании текста дипломной работы не допускается применять:

1. обороты разговорной речи, произвольные словообразования;
2. различные научные термины, близкие по смыслу для одного и того же понятия;
3. иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке.

## **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Список литературы**

#### **Книги, монографии, брошюры**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176 с.
4. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб. заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 528 с.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
6. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Королева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680с.: ил.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.

9. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.

10.Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

### **Электронные ресурсы**

11. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

### **Оформление приложений**

Приложения включают копии разработанных технологических и учетно-отчетных документов, фотоматериалы разработанной продукции, таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие практическую часть работы.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение", его нумерация.

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

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

После завершения написания дипломной работы организуется предварительная защита, на которой особое внимание уделяется отработке доклада (формы и содержания). Предварительная защита проводится не



позднее, чем за 1 неделю до итоговой государственной аттестации. К предварительной защите обучающийся представляет:

- готовую дипломную работу, подписанную автором, руководителем и рецензентом. Название темы дипломной работы должно точно соответствовать ее формулировке, указанной в приказе директора колледжа;
- презентацию диплома в электронном виде на диске в виде слайдов или схемы, таблицы, диаграммы, выполненные к дипломной работе;
- отзыв руководителя;
- рецензию.

Завершающим этапом подготовки дипломной работы является ее защита на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представившие в установленный срок дипломную работу с отзывами руководителя и рецензента.

Заведующий учебной части составляет графики защиты дипломных работ, которые доводятся до сведений обучающихся не позднее, чем за 2 недели до первого заседания ГЭК.

В Государственную экзаменационную комиссию до начала заседания должны быть представлены:

- дипломная работа;
- рецензия на работу;
- отзыв руководителя;
- зачетная книжка обучающегося;
- сводная ведомость оценок.

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

При подготовке к защите работы обучающийся пишет доклад (вступительное слово), готовит презентацию работы, раздаточный материал

(таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Содержание вступительного слова и раздаточного материала согласовывается с руководителем.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 20 минут. Процедура защиты включает в себя доклад студента (не более 7-10 минут), мультимедийную презентацию, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Защита дипломных работ проводится в два этапа: теоретический и практический.

Практический этап проводится в виде презентации разработанного блюда. Для подготовки и проведения этого этапа выпускники должны разработать и оформить, презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учетом современных требований к приготовлению, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Выпускник должен представить отзыв работодателя о качестве разработки и возможности ее включения в меню предприятия индустрии питания.

Практический этап ВКР может быть разработан как в лаборатории колледжа, так и на предприятии индустрии питания, где проводилась преддипломная практика.

Теоретический этап защиты ВКР проводится в аудитории колледжа, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя: доклад обучающегося, мультимедийную презентацию и экономическое обоснование актуальности ВКР, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Заканчивая выступление, обучающийся-выпускник должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ними, объясняя причину недоработок, указывая способы их устранения, или аргументировано опровергая их, отстаивая свою точку зрения.

Важный и ответственный момент защиты работы - ответы на вопросы. Вопросы обучающемуся задают сразу после его выступления в устной форме

члены государственной аттестационной комиссии. Количество вопросов, задаваемых обучающемуся при защите дипломной работы, не ограничивается. При подготовке ответов на вопросы и замечания рецензента обучающийся имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы должны быть убедительны, теоретически обоснованы, а при необходимости подкреплены цифровым материалом. Следует помнить, что ответы на вопросы, их полнота и глубина, влияют на оценку по защите дипломной работы, поэтому их необходимо тщательно продумывать. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной аттестационной комиссии.

После вступительного слова (доклада) обучающегося и ответов на заданные ему вопросы секретарем комиссии зачитывается рецензия. В обсуждении работы может принять участие каждый присутствующий на защите, число выступающих не ограничивается.

Решение о качестве и уровне дипломной работы принимается на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем и ответственным секретарем комиссии.

После оформления протокола заседания ГЭК объявляются результаты защиты – оценка и решение о присуждении квалификации "техник-технолог".

## **9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Для определения качества дипломной работы предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

- соответствие темы исследования специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;

- профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых научных технологий;

- структура работы и культура ее оформления; последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;

- достоверность и объективность результатов дипломной работы, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта; логические аргументы; апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;

- использование современных информационных технологий;

- возможность использования результатов в профессиональной практике для решения производственных, научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

### **Критерии оценки дипломной работы:**

#### **Оценка**

#### **Актуальность**

#### **Отлично**

Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе

#### **Хорошо**

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).

#### **Удовлетворительно**

Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе

#### **Неудовлетворительно**

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)

#### **Логика работы**

#### **Отлично**

Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы

#### **Хорошо**

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.

#### **Удовлетворительно**

Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы

#### **Неудовлетворительно**

Содержание и тема работы плохо согласуются между собой

#### **Сроки**

### **Отлично**

Работа сдана с соблюдением всех сроков

### **Хорошо**

Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)

### **Удовлетворительно**

Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).

### **Неудовлетворительно**

Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)

### **Самостоятельность в работе**

#### **Отлично**

После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель работы делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР

#### **Хорошо**

После каждой части, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.

#### **Удовлетворительно**

Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.

#### **Неудовлетворительно**

Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Руководитель не знает ничего о процессе написания обучающимся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.

## **Оформление работы**

### **Отлично**

Соблюдены все правила оформления работы

### **Хорошо**

Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок

### **Удовлетворительно**

Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям

### **Неудовлетворительно**

Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок

## **Литература**

### **Отлично**

Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

### **Хорошо**

Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

### **Удовлетворительно**

Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг

### **Неудовлетворительно**

Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников

## **Защита работы**

### **Отлично**

Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки

зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

### **Хорошо**

Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

### **Удовлетворительно**

Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

неудовлетворительно

Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.

### **Оценка работы**

#### **Отлично**

Ставится, если обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне Демонстрируется широкое применение и уверенное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

#### **Хорошо**

Ставится, если обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от требований стандартов. Демонстрируется несколько ограниченное



применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

### **Удовлетворительно**

Ставится, если обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно. Недостаточное применение новых, современных технологий в индустрии питания.

### **Неудовлетворительно**

Ставится, если обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Обучающиеся, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае, государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же дипломной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Обучающемуся, не выполнившему дипломную работу или получившему оценку "неудовлетворительно" при защите дипломной работы, выдается справка об обучении или периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному колледжем.

Порядок прохождения повторной защиты дипломной работы для обучающихся, получивших при защите работы оценку «неудовлетворительно»

или не явившихся на защиту по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), определяется колледжем самостоятельно на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, разработанного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Если повторная защита прошла успешно, то справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК.

## **10 ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### **Примерные темы дипломных работ**

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
2. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд в пиццерии.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента десертов в ресторане с европейской кухней.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд татарской кухни.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане «высокой кухни».
6. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента современных десертов.

7. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из фарша.
8. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд в ресторане с национальной кухней.
9. Совершенствование организации процесса приготовления, разработка ассортимента супов ресторанной кухни.
10. Разработка предложений по совершенствованию организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в условиях \_\_\_\_\_.
11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из \_\_\_\_\_ в условиях \_\_\_\_\_.
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
14. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.

18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
19. Анализ меню и способы его оптимизации на примере \_\_\_\_\_ .
20. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции в условиях ресторана « \_\_\_\_\_ »
21. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
22. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
23. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
24. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
25. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
26. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
27. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
28. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.

29. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
30. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов для ресторана французской кухни.
31. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
32. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
33. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.
34. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
35. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
36. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
37. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане.
38. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
39. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
40. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
41. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.

42. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
43. Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни.
44. Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни.
45. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.
46. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.
47. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
48. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.
49. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.
50. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.
51. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни.
52. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.
53. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий.
54. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.

55. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
56. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.
57. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.
58. Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
59. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Министерство образования Новосибирской области  
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

**ЗАДАНИЕ**  
**на дипломную работу**

обучающемуся группы \_\_\_\_\_  
специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
ФИО \_\_\_\_\_

**1. ТЕМА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента

фирменных блюд в ресторане «Лукошко»

**2. ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ**

2.1 Меню предприятия общественного питания

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Введение

3.1 Общий раздел

3.1.1 Характеристика предприятия

3.1.2 Значение блюд в питании

3.1.3 Классификация и ассортимент блюд

3.1.4 Общие принципы технологии приготовления блюд

3.2 Технологический раздел

3.2.1 Анализ меню по предприятию

3.2.2 Разработка ассортимента новых блюд

3.2.3 Экспериментальная проработка новых блюд

3.3 Организационный раздел

3.3.1 Организация рабочего места по приготовлению блюд

3.3.2 Требования к производственному персоналу предприятия

3.3.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении блюд

3.4 Экономический раздел

3.4.1 Определение материальных затрат на производство блюд

3.4.2 Расчет заработной платы работников производства

3.4.3 Расчет себестоимости и продажной цены блюд

3.5 Раздел охраны труда

3.5.1 Техника безопасности при эксплуатации оборудования

3.5.2 Виды и порядок проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания

3.5.3 Организация пожарной безопасности на предприятии

Заключение

Список использованных источников

Приложение А: Комплект технологической документации

Приложение Б: Слайды презентации

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Срок выполнения « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Руководитель работы \_\_\_\_\_

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Подпись студента \_\_\_\_\_



Пример оформления титульного листа дипломной работы

Министерство образования Новосибирской области  
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

К ЗАЩИТЕ ДОПУЩЕН

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Т.В.Кузнецова

«\_\_»\_\_\_\_\_2019г.

## **ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

Совершенствование организации процесса приготовления и расширение  
ассортимента фирменных блюд в ресторане «Лукошко»

Выполнил студент

ФИО \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_.

Руководитель \_\_\_\_\_

Новосибирск

2019

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М. : Стандартинформ, 2012
9. ГОСТ Р 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий./ Харченко Н.Э.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-512 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: Хлебпродинформ, 1992.
17. Сборник рецептов блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
18. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Изд.4-е.стер. – Ростов н/Д:Феникс,2013. – 374с.
19. *Бурашников Ю. М.* Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. Бурашников, А. С. Максимов. — М. : Издательский центр «Академия», 2013
20. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
21. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012. – 256 с..
22. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.:Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
23. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:Колос, 2010. – 247 с.
24. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2013. – 373 с.

### **Интернет – источники**

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.creative-chef.ru/>

[http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

[http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://www.horeca.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

Пример оформления отзыва руководителя

ОТЗЫВ

руководителя дипломной работы

специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

группы \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

Актуальность темы дипломной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Цель исследования \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Структура работы, логика построения  
материала \_\_\_\_\_

Содержание работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Достоинства работы \_\_\_\_\_

Недостатки работы \_\_\_\_\_

Замечания по оформлению \_\_\_\_\_

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

" \_\_\_\_\_ "

Пример оформления рецензии

Рецензия на дипломную работу

По специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

группы \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

Заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка качества выполнения каждого раздела ВКР \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы \_\_\_\_\_

Общая оценка качества выполнения ВКР \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Достоинства работы \_\_\_\_\_

Недостатки работы \_\_\_\_\_

Замечания по оформлению \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_