

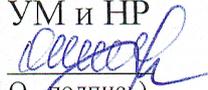
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ

КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

СРЕДНЕТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. декана по УМ и НР

Шейфель О.А. 

(Ф.И.О., подпись)

23.05.

20.19

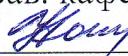
**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

для студентов специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Составил:

Преподаватель кафедры
«ТПОП» Пуховская Е.В.

Утверждено: на
заседании
кафедры «ТПОП»
Протокол № 12 от
20.05.2019 г.

Зав. кафедрой «ТПОП»
 Соляник Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Общие положения	3
2 Темы, структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломный проект)	8
2.1 Темы выпускных квалификационных работ (дипломный проект)	8
2.2 Структура выпускных квалификационных работ (дипломный проект)	9
2.3 Содержание структурных элементов выпускных квалификационных работ	9
3 Общие требования к оформлению пояснительной записки	12
3.1 Оформление текста разделов, подразделов, пунктов и подпунктов	13
3.2 Оформление формул	15
3.3 Оформление рисунков	15
3.4 Оформление таблиц	16
3.5 Оформление списка использованных источников	17
3.6 Оформление приложений	23
3.7 Нумерация страниц	24
3.8 Оформление графической части	24
4 Промежуточная аттестация	31
5 Просмотр и утверждение выпускной квалификационной работы руководителем	31
6 Нормоконтроль выпускной квалификационной работы	32
7 Рецензирование выпускной квалификационной работы	33
8 Допуск к защите заведующим выпускающей кафедрой	33
9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы	33
Приложение А – Заявление	40
Приложение Б – Титульный лист	42
Приложение В - Титульный лист (задание)	43
Приложение Г – Содержание	45
Приложение Д – Последовательность расположения блюд в меню	46

Введение

В данных методических указаниях рассмотрены основные положения по оформлению и выполнению выпускной квалификационной работы для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», всех форм обучения.

Выпускная квалификационная работа выполняется и защищается в сроки, определенные учебным графиком.

Выпускная квалификационная работа – завершающий этап обучения в СТФ КемГУ.

Цель выпускной квалификационной работы – систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний студента. В процессе работы над проектом студент имеет возможность проявить самостоятельность в принятии технологических решений.

Выпускная квалификационная работа характеризует степень усвоения студентом программного материала МДК и ПМ, а так же дисциплин, предусмотренных учебным планом, и способность самостоятельно работать в предприятиях общественного питания.

При разработке производственных мощностей предприятия общественного питания важная роль принадлежит технологам.

Технологические расчеты выполняются в зависимости от производственной программы, которая разрабатывается для предприятий общественного питания разной направленности в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

1 Общие положения

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565), государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программам подготовки специалистов среднего звена.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР определяется кафедрой «Технология продукции общественного питания»:

- разрабатываются преподавателями кафедры;
- рассматривается на заседаниях кафедры;
- утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО «КемГУ».

Студент в месячный срок после проведения организационного собрания подает заявление установленной формы (приложение А) на имя зав.кафедрой с просьбой об утверждении темы ВКР.

Зав. кафедрой назначает студенту руководителя из числа преподавателей кафедры «ТПОП» СТФ ФГБОУ ВО «КемГУ».

Руководитель ВКР осуществляет следующее:

- в соответствии с направлением ВКР выдает студенту задание по сбору материала во время производственной практики (преддипломной);
- на первой неделе выполнения ВКР выдает студенту индивидуальный график консультаций и знакомит студента с примерным графиком выполнения разделов ВКР, разработанным и утвержденным на кафедре;
- рекомендует студенту необходимую основную литературу и другие источники по теме;
- проводит систематический контроль работы студента над ВКР, оказывает помощь по выполнению ВКР и дает необходимые консультации, связанные с выполнением разделов ВКР.

В случае необходимости к консультированию ВКР могут быть привлечены руководители предприятий, по заказу которых выполняется ВКР.

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

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Руководитель ВКР осуществляет консультирование студентов по оставлению содержательной части; подбору и изучению литературных

источников; оформлению, анализу практического материала; написанию и оформлению ВКР; подготовке к защите.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации.

2 Темы, структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломный проект)

2.1 Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломный проект)

1. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана французской кухни.

2. Разработка нормативно-технологической документации для кафе азиатской кухни.

3. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана кавказской кухни.

4. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана белорусской кухни.

5. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана украинской кухни.

6. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана испанской кухни.

7. Разработка нормативно-технологической документации для пиццерии.

8. Разработка нормативно-технологической документации для суши – бара.

9. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана польской кухни.

10. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана грузинской кухни.

11. Разработка нормативно-технологической документации для молодежного кафе.

12. Разработка нормативно-технологической документации для кофейни.

13. Разработка нормативно-технологической документации для салат-бара.

14. Разработка нормативно-технологической документации для кафе-кондитерской.

15. Разработка нормативно-технологической документации для диско-бара.

16. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана быстрого питания.

17. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана азербайджанской кухни.

18. Разработка нормативно-технологической документации для ресторана русской кухни.

19. Разработка нормативно-технологической документации для винного бара.

20. Разработка нормативно-технологической документации для детского кафе.

2.2. Структура выпускной квалификационной работы (дипломный проект)

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- задание на выпускную квалификационную работу
- содержание (оглавление)
- введение

1 Теоретическая часть

2 Разработка ассортимента блюд предприятия. Составление меню

3 Разработка нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию

- заключение
- список используемых источников
- приложение А Техничко-технологические карты
- приложение Б Технологические схемы приготовления блюд
- приложение В Расчет химического состава блюд
- приложение Г Меню предприятия

2.3 Содержание структурных элементов выпускной квалификационной работы

2.3.1 Титульный лист является первой страницей выпускной квалификационной работы и оформляется в соответствии с Приложением Б.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц выпускной квалификационной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

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

2.3.3 Структурный элемент «Содержание». 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 Г.

2.3.4 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» - 1- 2стр.

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

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

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

2.3.6 Разработка ассортимента блюд предприятия. Составление меню. Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания.

При составлении меню следует различать ширину и глубину предложения блюд и напитков.

Под *шириной* предложения понимается большой выбор самых разнообразных блюд: мясных блюд из дичи, птицы, свинины, телятины, рыбных блюд из морской и речной рыбы, вегетарианских, мучных блюд.

Глубина ассортимента предполагает наличие вариантов блюд из определенного продукта. Так же необходимо учитывать сезонность продуктов, разнообразие блюд по видам, приемам тепловой обработки, рационального

использования сырья, контингента питающихся. Закуски и блюда, гарниры и соусы к ним в меню одного дня должны быть разнообразны по составу продуктов и способу их приготовления. Ежедневно в меню должен быть представлен ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд, сладких блюд и напитков согласно рекомендуемому ассортиментному минимуму блюд.

Меню предприятия представлено в таблице 1. *(Порядок расположения блюд в меню представлен в приложении Д).*

Таблица 1 - Меню предприятия

№ по сборнику рецептов блюд или другому источнику	Наименование блюда	Выход, г.	Цена, руб.

Меню предприятия с фотографиями блюд оформляется как приложение Г в выпускной квалификационной работы.

2.3.7 Разработка нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию. При написании данного раздела необходимо пользоваться нормативным документом ГОСТ 31987-2012 введен с 01.01.2015 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания».

Особое внимание следует уделить сущности порядку составления ТТК, используемой нормативной документации при составлении ТТК. Обратить внимание на особенности разработки СТП, ОСТ, ТУ, ТИ.

В приложении А выпускной квалификационной работы необходимо разработать 5 ТТК на блюда вырабатываемые горячим цехом предприятия.

В приложении Б выпускной квалификационной работы необходимо разработать 5 технологических схем на блюда выбранные ранее.

В приложении В выпускной квалификационной работы необходимо представить расчет химического состава блюд на блюда выбранные ранее.

Для оформления графической части выпускной квалификационной работы необходимо вынести на формат А1 любую 1 технологическую схему приготовления блюда.

2.3.8 В заключении подводится итог проделанной работы. Вкратце освещается теория вопроса по материалам теоретической части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить выводам.

2.3.9 Список используемых источников включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Литература должна быть актуальной. Должны быть использованы публикации последних лет. В перечень источников должны включаться разнообразные материалы.

3 Общие требования к оформлению пояснительной записки

Расчетно-пояснительная записка курсового проекта выполняется на листах формата А4 (210x297 мм) в соответствии с ГОСТ 2.301 – 68 «ЕСКД. Форматы».

Лист пояснительной записки курсового проекта, расположенный после общеинститутских бланков, имеет основную надпись по форме 2 в соответствии с ГОСТ 2.104 – 68 «ЕСКД. Основные надписи». Последующие листы (до 9-го листа включительно) снабжаются основной надписью по форме 2а в соответствии с ГОСТ 2.104 – 68 «ЕСКД. Основные надписи» (рисунок 3).

Каждый лист снабжается боковым штампом в соответствии с рисунком 4. Десятый и последующие листы пояснительной записки снабжаются основной надписью по форме 2а в соответствии с ГОСТ 2.104 – 68 «ЕСКД. Основные надписи» (рисунок 3).

Текст пояснительной записки дипломного проекта может быть выполнен:

1. С применением печатных и графических устройств вывода ЭВМ на одной стороне белой бумаги формата А4 через одинарный интервал шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14.

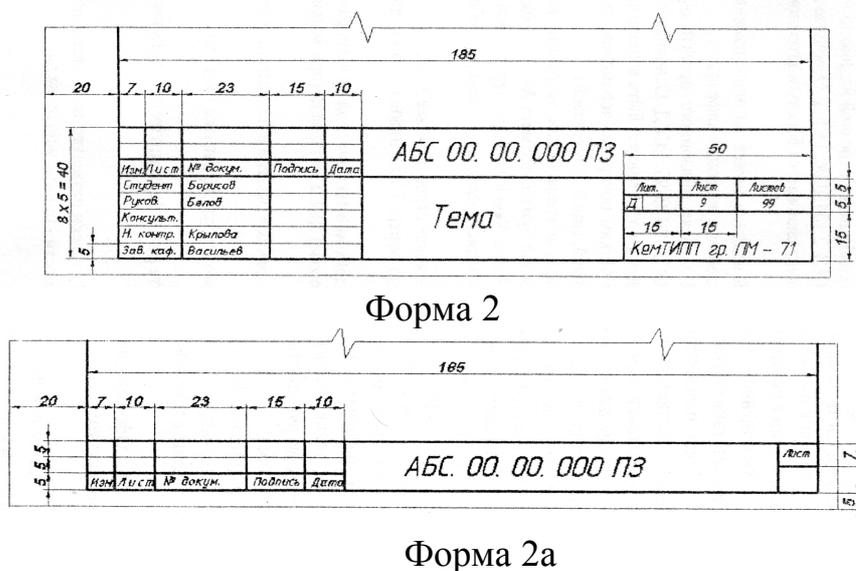


Рисунок 1 – Основная надпись расчетно-пояснительной записки

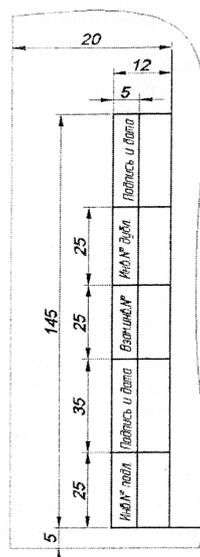


Рисунок 2 – Боковой штамп

Текст пояснительной записки следует размещать, соблюдая следующие размеры:

- расстояние от рамки и в конце строк не менее 3 мм;
- расстояние от текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм;
- расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 15 мм (при рукописном способе) или 2 интервала (при машинописном способе);
- расстояние между заголовками раздела и подраздела 8 мм или 1 интервал;
- абзацы в тексте начинают с отступом, равным 15-17 мм.

3.1 Оформление текста разделов, подразделов, пунктов и подпунктов

Текст пояснительной записки разделяют на разделы и подразделы. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацевого отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится, например:

- 1 } Типы и основные размеры
- 1.1 }
- 1.2 } Нумерация пунктов первого раздела документа
- 1.3 }
- 2 } Технические требования
- 2.1 }
- 2.2 } Нумерация пунктов второго раздела документа
- 2.3 }

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например:

- 3 методы испытания
- 3.1 Аппараты, материалы и реактивы
- 3.1.1 }
- 3.1.2 } Нумерация пунктов первого подраздела
- 3.1.3 } третьего раздела
- 3.2 Подготовка к испытанию
- 3.2.1 }
- 3.2.2 } Нумерация пунктов второго подраздела
- 3.2.3 } третьего раздела

Если раздел и подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Разделы и подразделы должны иметь заголовки должны иметь заголовки, пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух и более предложений, то их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Введение и заключение не нумеруются.

Наименование разделов, подразделов записывают в виде заголовков (с абзаца 15 – 17 мм) строчными буквами (кроме первой прописной).

Каждый раздел пояснительной записки следует начинать с нового листа. Специальные термины, встречающиеся в тексте пояснительной записки, должны соответствовать нормативным документам (ГОСТам, ОСТам).

Сокращение слов в тексте пояснительной записки и подписях под иллюстрациями, как правило, не допускаются, исключения составляют сокращения, установленные ГОСТ 2.105 – 95.

3.2 Оформление формул

В формулах в качестве символов принимают обозначения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Формулы в тексте пояснительной записки нумеруют арабскими цифрами. Нумерация должна быть сквозной по всему тексту пояснительной записки или сквозной внутри каждого раздела. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в скобках (10 мм от рамки).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Пример: Массовая доля жира нормализованного молока до внесения закваски, приготовленной на обезжиренном молоке $J_{\text{нм}}$, %, рассчитывают по формуле

$$J_{\text{нм}} = \frac{100 \times J_{\text{гп}} - P_3 \times J_3}{100 - P_3}, \quad (1)$$

где $J_{\text{гп}}$ – жирность готового продукта;

P_3 – количество закваски в каждом 100 кг заквашенной смеси (3-5 кг);

J_3 – жирность закваски.

Если уравнение не уместится в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знаков (+), (-), (x), (:).

Единицы измерения одного и того же параметра в пределах пояснительной записки должны быть постоянной. Физические единицы следует приводить по Международной системе единиц (СИ) согласно ГОСТ 8.417 – 81.

3.3 Оформление рисунков

Иллюстрации (диаграммы, графики, схемы, фотографии) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами, например: Рисунок 2. Нумерация – сквозная по всему тексту пояснительной записки, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах каждого раздела, например: Рисунок 1.2. Рисунки при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 – Технологическая схема

Рисунки располагают после первой ссылки на них. При ссылках на рисунки следует писать «...в соответствии с рисунком 2...»

3.4 Оформление таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева, с абзацным отступом через тире, как на рисунке 5.

Между заголовком таблицы и её верхней границей оставляются пробелы в одну строку, отделяющие её от текста.

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблица _____
номер название

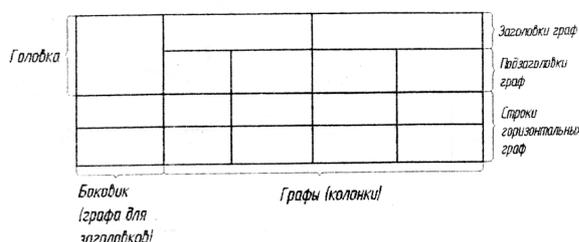


Рисунок 3 – Образец оформления таблицы

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц в соответствии с рисунком 5.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела, в этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и номера таблицы, разделенных точкой. Например:

Таблица 2.1 – Сводная продуктовая ведомость

На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте документа, в ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно таблице. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы в соответствии с рисунком 4.

Таблица 1 – Меню предприятия

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд или другому источнику	Наименование блюд	Выход, г/мл	Цена, руб.
1	2	3	4
Холодные закуски			
[1]	Рыбное ассорти (Масленая рыба, сёмга собственного посола, скумбрия х/к, масло сливочное, икра красная, укроп, петрушка, лимон)	200/10/30	630
[1]	Карпаччо из семги (Лосось, лимон, салат корн, соус «Песто», каперсы)	60/25/10/10/2	340

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
[1]	Селёдка по-русски (Селёдка пряного посола, картофель отварной, огурчик малосольный, лук зелёный, лук красный, бородинский хлеб, морковь, укроп)	260/30	210

Рисунок 4 – Образец оформления таблицы с продолжением

3.5 Оформление списка использованных источников

Сведения об источниках, включенных в список, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

КНИГИ, ОДНОТОМНЫЕ ИЗДАНИЯ

Семенов, В. В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология [Текст] / В. В. Семенов ; Рос. акад. наук, Пушин. науч. центр, Ин-т биофизики клетки, Акад. проблем сохранения жизни. – Пушино : ПНЦ РАН, 2000. – 64, [3] с. ; 22 см. – Рез.: англ. – Библиогр.: с. 60–65. – 200 экз. – ISBN 5-201-14433-0.

Мюссе, Л. Варварские нашествия на Западную Европу [Текст] : вторая волна / Люсьен Мюссе ; перевод с фр. А. Тополева ; [примеч. А. Ю. Карчинского]. – СПб. : Евразия, 2001. – 344, [7] с. : ил. ; 21 см. – (Barbaricum). – Загл. пер. и корешка: Варварские нашествия на Европу. – Библиогр.: с. 304–327. – Указ. имен., геогр. назв.: с. 328–337. – Перевод изд.: Les invasions : le second assaut contre l'Europe Chretienne / Lucien Musset. Paris, 1965. – 2000 экз. – ISBN 5-8071-0087-5 (в пер.).

ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Запись под заголовком

Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации [Текст] : офиц. текст. – М. : Маркетинг, 2001. – 39, [1] с. ; 20 см. – 10000 экз. – ISBN 5-94462-025-0.

Российская Федерация. Законы. О воинской обязанности и военной службе [Текст] : федер. закон : [принят Гос. Думой 6 марта 1998 г. : одобр. Советом Федерации 12 марта 1998 г.]. – [4-е изд.]. – М. : Ось-89, [2001?]. – 46, [1] с. ; 21 см. – (Актуальный закон). – ISBN 5-86894-528-X.

Запись под заглавием

Конституция Российской Федерации [Текст]. – М. : Приор, [2001?]. – 32, [1] с. ; 21 см. – 3000 экз. – ISBN 5-85572-122-3.

Гражданский процессуальный кодекс РСФСР [Текст] : [принят третьей сес. Верхов. Совета РСФСР шестого созыва 11 июня 1964 г.] : офиц. текст : по состоянию на 15 нояб. 2001 г. / М-во юстиции Рос. Федерации. – М. : Маркетинг, 2001. – 159, [1] с. ; 21 см. – 3000 экз. – ISBN 5-94462-191-5.

Правила

Правила безопасности при обслуживании гидротехнических сооружений и гидромеханического оборудования энергоснабжающих организаций [Текст] : РД 153-34.0-03.205–2001: утв. М-вом энергетики Рос. Федерации 13.04.01 : ввод. в действие с 01.11.01. – М. : ЭНАС, 2001. – 158, [1] с. ; 22 см. – В надзаг.: ...РАО «ЕЭС России». – 5000 экз. – ISBN 5-93196-091-0.

СТАНДАРТЫ

Запись под заголовком

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с. : ил. ; 29 см.

ГОСТ 7. 53–2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86 ; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации ; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

Запись под заглавием

Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст] : ГОСТ Р 517721–2001. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с. : ил. ; 29 см.

Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст] : ГОСТ 7.53–2001. – Взамен ГОСТ 7.53–86 ; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации ; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

Система стандартов безопасности труда : [сборник]. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 102, [1] с. : ил. ; 29 см. – (Межгосударственные стандарты). – Содерж.: 16 док. – 1231 экз.

Правила учета электрической энергии [Текст] : (сб. основных норматив.-техн. док., действующих в обл. учета электроэнергии). – М. : Госэнергонадзор России : Энергосервис, 2002. – 366 с. : ил. ; 22 см. – 5000 экз. – ISBN 5-900835-09-X (в пер.).

ПАТЕНТНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Запись под заголовком

Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК⁷ Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В. И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Заявка 1095735 Российская Федерация, МПК⁷ В 64 G 1/00. Одноразовая ракета-носитель [Текст] / Тернер Э. В. (США) ; заявитель Спейс Системз/Лорал, инк. ; пат. поверенный Егорова Г. Б. – № 2000108705/28 ; заявл. 07.04.00 ; опубл. 10.03.01, Бюл. № 7 (I ч.) ; приоритет 09.04.99, № 09/289, 037 (США). – 5 с. : ил.

Запись под заглавием

Приемопередающее устройство [Текст] : пат. 2187888 Рос. Федерация : МПК⁷ Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00 / Чугаева В. И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Одноразовая ракета-носитель [Текст] : заявка 1095735 Рос. Федерация : МПК⁷ В 64 G 1/00 / Тернер Э. В. (США) ; заявитель Спейс Системз/Лорал, инк.

; пат. поверенный Егорова Г. Б. – № 2000108705/28 ; заявл. 07.04.00 ; опубл. 10.03.01, Бюл. № 7 (I ч.) ; приоритет 09.04.99, № 09/289, 037 (США). – 5 с. : ил.

ПРОМЫШЛЕННЫЕ КАТАЛОГИ

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ [Текст] : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – М. : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей. – 600 экз.

Машина специальная листогибочная ИО 217М [Текст] : листок-каталог : разработчик и изготовитель Кемер. з-д электромонтаж. изделий. – М., 2002. – 3 л. ; 20 см. – 350 экз.

МНОГОТОМНЫЕ ИЗДАНИЯ

Документ в целом

Гиппиус, З. Н. Сочинения [Текст] : в 2 т. / Зинаида Гиппиус ; [вступ. ст., подгот. текста и коммент. Т. Г. Юрченко ; Рос. акад. наук, Ин-т науч. информ. по обществ. наукам]. – М. : Лаком-книга : Габестро, 2001. – 22 см. – (Золотая проза серебряного века). – На пер. только авт. и загл. сер. – 3500 экз. – ISBN 5-85647-056-7 (в пер.).

Т. 1 : Романы. – 367 с. – Библиогр. в примеч.: с. 360–366. – Содерж.: Без талисмана ; Победители ; Сумерки духа. – В прил.: З. Н. Гиппиус / В. Брюсов. – ISBN 5-85647-057-5.

Т. 2 : Романы. – 415 с. – Содерж.: Чертова кукла ; Жизнеописание в 33 гл. ; Роман-царевич : история одного начинания ; Чужая любовь. – ISBN 5-85647-058-3.

или

Гиппиус, З. Н. Сочинения [Текст] : в 2 т. / Зинаида Гиппиус ; [вступ. ст., подгот. текста и коммент. Т. Г. Юрченко ; Рос. акад. наук, Ин-т науч. информ. по обществ. наукам]. – М. : Лаком-книга : Габестро, 2001. – 2

т. ; 22 см. – (Золотая проза серебряного века). – На пер. только авт. и загл. сер. – 3500 экз. – ISBN 5-85647-056-7 (в пер.).

Отдельный том

Казьмин, В. Д. Справочник домашнего врача [Текст] : в 3 ч. / Владимир Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2001– . – 21 см. – ISBN 5-17-011142-8 (АСТ).

Ч. 2 : Детские болезни. – 2002. – 503, [1] с. : ил. – 8000 экз. – ISBN 5-17-011143-6 (АСТ) (в пер.).

или

Казьмин, В. Д. Справочник домашнего врача [Текст]. В 3 ч. Ч. 2. Детские болезни / Владимир Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2002. – 503, [1] с. : ил. ; 21 см. – 8000 экз. – ISBN 5-17-011143-6 (АСТ) (в пер.).

или

Казьмин, В. Д. Детские болезни [Текст] / Владимир Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2002. – 503, [1] с. : ил. ; 21 см. – (Справочник домашнего врача : в 3 ч. / Владимир Казьмин ; ч. 2). – 8000 экз. – ISBN 5-17-011143-6 (АСТ) (в пер.).

ДЕПОНИРОВАННЫЕ НАУЧНЫЕ РАБОТЫ

Разумовский, В. А. Управление маркетинговыми исследованиями в регионе [Текст] / В. А. Разумовский, Д. А. Андреев ; Ин-т экономики города. – М., 2002. – 210 с. : схемы. – Библиогр.: с. 208–209. – Деп. в ИНИОН Рос. акад. наук 15.02.02, № 139876.

Социологическое исследование малых групп населения [Текст] / В. И. Иванов [и др.] ; М-во образования Рос. Федерации, Финансовая академия. – М., 2002. – 110 с. – Библиогр.: с. 108–109. – Деп. в ВИНТИ 13.06.02, № 145432.

НЕОПУБЛИКОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Отчеты о научно-исследовательской работе

Формирование генетической структуры стада [Текст] : отчет о НИР (промежуточ.) : 42-44 / Всерос. науч.-исслед. ин-т животноводства ; рук. Попов В. А. ; исполн.: Алешин Г. П. [и др.]. – М., 2001. – 75 с. – Библиогр.: с. 72–74. – № ГР 01840051145. – Инв. № 04534333943.

или

Формирование генетической структуры стада [Текст] : отчет о НИР (промежуточ.) : 42-44 / Всерос. науч.-исслед. ин-т животноводства ; рук. Попов В. А. – М., 2001. – 75 с. – Исполн.: Алешин Г. П., Ковалева И. В., Латышев Н. К., Рыбакова Е. И., Стриженко А. А. – Библиогр.: с. 72–74. – № ГР 01840051145. – Инв. № 04534333943.

Состояние и перспективы развития статистики печати Российской Федерации [Текст] : отчет о НИР (заключ.) : 06-02 / Рос. кн. палата ; рук. А. А. Джиго ; исполн.: В. П. Смирнова [и др.]. – М., 2000. – 250 с. – Библиогр.: с. 248–250. – Инв. № 756600.

Диссертации

Белозеров, И. В. Религиозная политика Золотой Орды на Руси в XIII–XIV вв. [Текст] : дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 : защищена 22.01.02 : утв. 15.07.02 / Белозеров Иван Валентинович. – М., 2002. – 215 с. – Библиогр.: с. 202–213. – 04200201565.

Вишняков, И. В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности [Текст] : дис. ... канд. экон. наук : 08.00.13 : защищена 12.02.02 : утв. 24.06.02 / Вишняков Илья Владимирович. – М., 2002. – 234 с. – Библиогр.: с. 220–230. – 04200204433.

СЕРИАЛЬНЫЕ И ДРУГИЕ ПРОДОЛЖАЮЩИЕСЯ РЕСУРСЫ

Газета

Академия здоровья [Текст] : науч.-попул. газ. о здоровом образе жизни : прил. к журн. «Аквапарк» / учредитель «Фирма «Вивана». – 2001, июнь – . – М., 2001– . – 8 полос. – Еженед.

2001, № 1–24. – 10000 экз. ; 2002, № 1(25)–52(77). – 15000 экз.

Журнал

Актуальные проблемы современной науки [Текст] : информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Компания «Спутник +». – 2001, июнь – . – М. : Спутник +, 2001– . – Двухмес. – ISSN 1680-2721.

2001, № 1–3. – 2000 экз.

Бюллетень

Российская Федерация. Гос. Дума (2000–). Государственная Дума [Текст] : стеногр. заседаний : бюллетень / Федер. Собр. Рос. Федерации. – М. : ГД РФ, 2000– . – 30 см. – Кн. не сброшюр.

№ 49 (497) : 11 окт. 2000 г. – 2000. – 63 отд. с. – 1400 экз.

Продолжающийся сборник

Вопросы инженерной сейсмологии [Текст] : сб. науч. тр. / Рос. акад. наук, Ин-т физики Земли. – Вып. 1 (1958)– . – М. : Наука, 2001– . – ISSN 0203-9478.

Вып. 34. – 2001. – 137 с. – 500 экз.

Вып. 35 : Прогнозирование землетрясений. – 2001. – 182 с. – 650 экз.

Вып. 36. – 2002. – 165 с. – 450 экз.

или

Вопросы инженерной сейсмологии [Текст] : сб. науч. тр. / Рос. акад. наук, Ин-т физики Земли. – Вып. 1 (1958)– . – М. : Наука, 2001– . – ISSN 0203-9478.

Вып. 34. – 2001. – 137 с. – 500 экз. ; вып. 35 : Прогнозирование землетрясений. – 2001. – 182 с. – 650 экз. ; вып. 36. – 2002. – 165 с. – 450 экз.

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ДОКУМЕНТОВ

Статья из...

... книги или другого разового издания

Двинянинова, Г. С. Комплимент : Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. / Воронеж. межрегион. ин-т обществ. наук, Воронеж. гос. ун-т, Фак. романо-герман. истории. – Воронеж, 2001. – С. 101–106. – Библиогр.: с. 105–106.

... сериального издания

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

Серебрякова, М. И. Дионисий не отпускает [Текст] : [о фресках Ферапонтова монастыря, Вологод. обл.] : беседа с директором музея Мариной Серебряковой / записал Юрий Медведев // Век. – 2002. – 14–20 июня (№ 18). – С. 9.

Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнением [Текст] / А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, М. Д. Малых // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 3, Физика. Астрономия. – 2001. – № 5. – С. 23–25. – Библиогр.: с. 25.

Раздел, глава

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

Рецензии

Гаврилов, А. В. Как звучит? [Текст] / Андрей Гаврилов // Кн. обозрение. – 2002. – 11 марта (№ 10–11). – С. 2. – Рец. на кн.: Музыкальный запас. 70-е : проблемы, портреты, случаи / Т. Чередниченко. – М. : Новое лит. обозрение, 2002. – 592 с.

3.6 Оформление приложений

Приложения оформляются как продолжение пояснительной записки, как правило, на листах формата А4. Допускаются форматы А3, А4х3, А4х4, А2 и А1 по ГОСТ 2.301 – 68.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху, посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», для информационного – «рекомендуемое» или «справочное». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложение обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ъ, Ы. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их номеров и заголовков.

Таблицы, иллюстрации, формулы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначение приложения.

Пример: Таблица А.1 (первая таблица приложения А), Рисунок Б.2 (второй рисунок приложения Б) и т.д.

3.7 Нумерация страниц

Страницы нумеруются, начиная с третьего листа пояснительной записки. Первым листом считается бланк «Выпускная квалификационная работа» или «Курсовая работа (проект)», вторым – бланк «Задание ...». Приложения имеют общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

3.8 Оформление графической части

Графическая часть оформляется на листах белой бумаги основного формата А1 (841x594). В отдельных случаях допускается использование формата А0 (841x1189), а также дополнительных форматов, предусмотренных ГОСТ 2.301-68. Расположение листов допускается как вертикальное, так и горизонтальное. Графический материал и надписи выполняются простым карандашом, чёрной тушью, чёрным фломастером или шариковой ручкой, а также с помощью компьютерной графики. На демонстрационных плакатах допускается использовать цветные изображения.

Наряду с форматом А1, графическая часть дипломного проекта или работы оформляется на формате А4 или А3 в виде приложений к пояснительной записке с необходимыми подписями.

Листы графической части, на которых представлены проектно-конструкторские разработки, оформляются в соответствии с ЕСКД и должны иметь основную надпись согласно рисунку 5 и архивный штамп согласно рисунку 6.

В основной надписи чертежа вписываются следующие данные согласно рисунку 5:

- 1 – фамилия студента;
- 2 – фамилия руководителя студента и консультанта соответствующего раздела;
- 3 – фамилия нормоконтролёра;
- 4 – фамилия заведующего выпускной кафедрой;
- 5 – название чертежа (комплекса, плана, схемы, сборочной единицы, детали);
- 6 – обозначение материала детали (графу заполняют только на чертежах деталей);
- 7 – литера проекта (выпускной работе присваивается литера «д»);
- 8 – масса изделия;
- 9 – масштаб изображения в соответствии с ЕСКД;
- 10 – порядковый номер листа графической части;
- 11 – общее количество листов графической части;
- 12 – название института (аббревиатура) и шифр группы;

13 – обозначение чертежа.

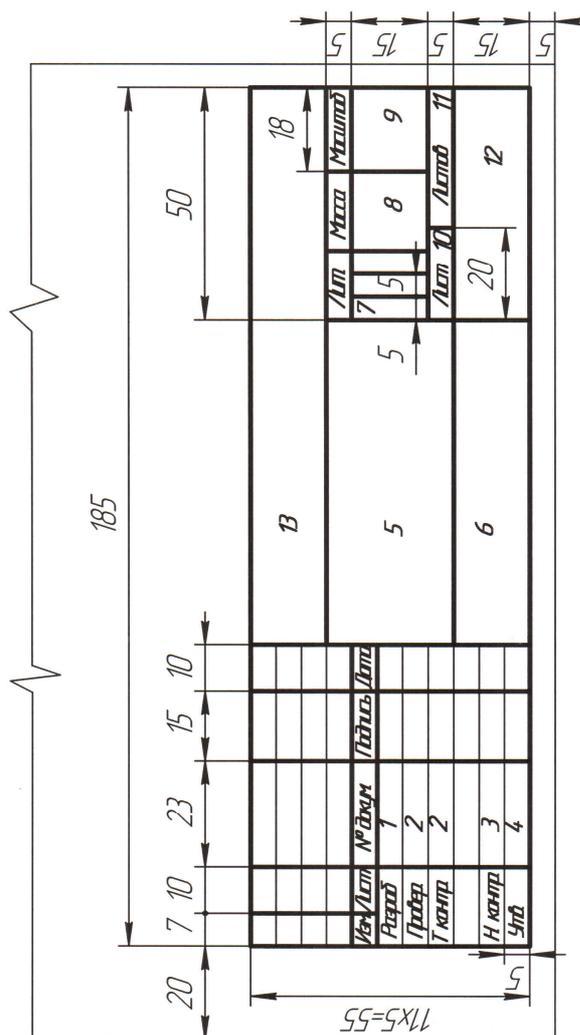


Рисунок 5 – Основная надпись

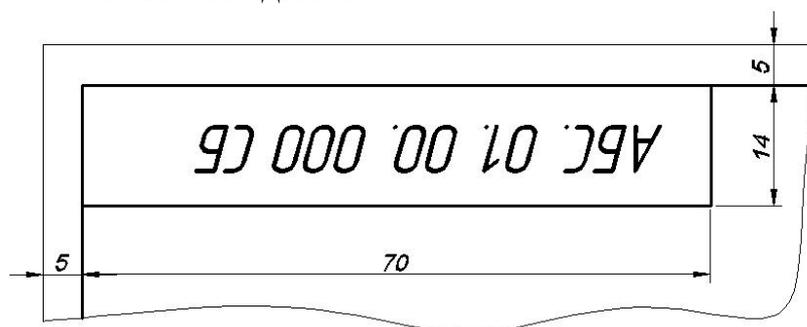


Рисунок 6 – Архивный штамп

Обозначения чертежей приводят в соответствии с ГОСТ 2.201-80
 Обозначение изделий и конструкторских документов или по следующим
 требованиям.

Буквенное обозначение каждого чертежа должно соответствовать буквенному обозначению документа (пояснительной записки) согласно таблицам 1, 2 и 3. Далее следует три группы цифр.

Для выпускных квалификационных работ технических направлений и специальностей:

В первой группе цифр (два знака) указывают номер комплекса (линии) или технологической единицы в линии, или номер крупной сборочной единицы, входящей в изделие.

Во второй группе цифр (два знака) указывают номера сборочных единиц крупных, входящих в сборочные единицы более крупные.

В третьей группе цифр (три знака) указывают номера сборочных единиц менее крупных или номера деталей, входящих в сборочную единицу.

Примеры обозначений:

ЛКМ. 02.00.000 – Пресс макаронный

ЛКМ. 02.02.000 – Дозатор шнековый

ЛКМ. 02.02.020 – Шнек дозатора

ЛКМ. 02.02.021 – Вал шнека дозатора

Сборочные единицы крупные (вторая группа цифр) обозначаются числами от 01 до 99, за исключением чисел, оканчивающихся нулём.

Сборочные единицы менее крупные обозначаются числами, оканчивающимися на ноль от 010 до 990.

Детали обозначаются числами, оканчивающимися значащей цифрой от 001 до 999.

Если изделия одинакового назначения и конструктивного исполнения подобны друг другу каким-либо неизменным в процессе эксплуатации параметром (производительность, ёмкость и т.д.), то им присваивается один и тот же индекс с прибавлением отличительного параметра.

Например: Пресс макаронный производительностью 1200 кг/ч может быть обозначен: ЛКМ – 1200 или ЛКМ 1,2.

Схемы выполняются в соответствии с ГОСТ 2.702-75. ЕСКД. Правила выполнения электрических схем; ГОСТ 2.704-76. ЕСКД. Правила выполнения гидравлических и пневматических схем; ГОСТ 2-703-68. ЕСКД. Правила выполнения кинематических схем.

Схемы алгоритмов программ выполняются в соответствии с ГОСТ 19.701-90.

Схемам присваиваются обозначения по ГОСТ 2.701-84.

Виды схем обозначаются следующими буквами:

электрическая – Э

гидравлическая – Г

пневматическая – П

кинематическая – К

комбинированная – С

Типы схем обозначают следующими цифрами:

структурная – 1

- функциональная – 2
- принципиальная – 3
- соединений – 4
- подключения – 5
- общая – 6
- расположения – 7

Например: кинематическая схема макаронного пресса ЛКМ 1,2 будет обозначена ЛКМ – 1,2. КЗ.

Для графической части выпускных квалификационных работ обозначение чертежей производится согласно таблице 8.

Цифры в группах обозначений должны соответствовать позициям на чертежах и в экспликациях.

Пример:

Производственное здание хлебозавода – ХКА.02.00.000

Первый этаж производственного здания - ХКА.02.10.000

Склад БХМ производственного здания – ХКА.02.11.000

Линия производства хлеба формового – ХКА.02.12.100

Расстойно-печной агрегат – ХКА.02.12.190

Технологическая (Машино - аппаратурная) схема производства хлеба формового – ХКА.02.12.1СЗ.

При необходимости после групп цифр приводят буквенное обозначение документа: Сборочный чертеж – СБ; Габаритный чертеж – ГБ; Монтажный чертеж – МЧ; Теоретический чертеж – ТЧ; Таблицы – ТБ; Пояснительная записка – ПЗ.

Для технологических выпускных работ, работ научно – исследовательского и экономического характера допускается в первой группе цифр указывать порядковый номер листа графической части. В последующих группах цифр проставляются нули.

Таблица 2 – Обозначение чертежей графической части

Наименование объекта	Первая группа цифр	Вторая группа цифр	Третья группа цифр
1. Генеральный план	00	00	000
2. Отдельное здание на территории предприятия	01-99	00	000
3. Отдельный этаж здания	01-99	10-90	000
4. Отдельное помещение этажа	01-99	(1-9)(1-9)	000
5. Линия в отдельном помещении	01-99	(1-9)(1-9)	(1-9)00
6. Технологическая единица в линии	01-99	(1-9)(1-9)	(1-9)(1-9)0

Если на одном листе графической части формата А1 располагаются несколько чертежей (например, 8 чертежей деталей в форматах А4), то каждый чертёж снабжается основной надписью, боковым и архивным штампами. Чертежи ориентируются таким образом, чтобы лист читался в одном из основных положений (горизонтально или вертикально) и, если чертежи размещены в разных положениях, – одним поворотом на 90 ° по часовой стрелке.

Сборочные чертежи обязательно сопровождаются спецификациями, выполняемыми по ГОСТ 19.202-78. ЕСПД. Спецификация. Требования к содержанию и оформлению.

Пример оформления представлен на рисунке 7. Если спецификация размещается на нескольких листах, то второй и последующие листы снабжаются основными надписями по форме 2а согласно рисунку 3. Спецификации размещаются на листах формата А4 и вносятся в приложения к пояснительной записке. Для сварных сборочных единиц на свободном месте чертежа изображают таблицу сварных швов согласно рисунку 8. Если на чертеже изображён аппарат, через который движутся какие-либо сплошные среды, то на свободном месте чертежа приводят таблицу штуцеров согласно рисунку 9.

Формат	Этап	Лист	Обозначение	Наименование	Кол-во	Примечание
6	6	8	70	63	10	22
<i>Документация</i>						
A1			АБС 01.00.000 СБ	Сборочный чертеж		
<i>Сборочные единицы</i>						
A4	1		АБС 01.01.000	Ванна	1	
A4	2		АБС 01.02.000	Опора	1	
<i>Детали</i>						
A3	3		АБС 01.00.001	Обечайка	1	
A4	4		АБС 01.00.002	Втулка	4	
A3	5		АБС 01.00.003	Упор	4	
B4	6		АБС 01.00.004	Лист опорный Лист по ГОСТ 9903-76 Лист по ГОСТ 19.202-78 b x h 200x400	4	
<i>Стандартные изделия</i>						
	7			Болты ГОСТ 7798-70 М10 x 80,58	4	
	8			М12 x 60,58	6	
	9			Гайка М10,5 ГОСТ 5915-70	4	
	10			Шпанка 18 x 11 x 100 ГОСТ 24068-80	1	
АБС 01.00.000						
Исполн	Лист	№ докум	Издание	Дата		
Резерв	Безраз				Лист	Лист
Продер	Безраз				1	3
Ил. контр.	Крылова				КемТИПТ гр. ПМ-71	
Этап	Васильев					
Корпус						

Рисунок 7 – Пример оформления спецификации

4 Промежуточная аттестация

На основании графика работы руководители ВКР и зав. кафедрой назначают промежуточную аттестацию студентов, на которых контролируется успешность выполнения ВКР.

В случае если студент не прошел промежуточную аттестацию зав. кафедрой ставит вопрос об его отчислении до начала срока защит ВКР. Для этого зав. каф. пишет докладную записку на имя декана факультета, который готовит проект приказа об отчислении.

В случае если студент не прошел аттестацию по уважительной причине, но ВКР представлена до начала срока защиты ВКР - студента допускают к защите. Если ВКР не представлена до начала срока защиты ВКР, то зав. кафедрой ставит вопрос о предоставлении студенту академического отпуска. Для этого зав. каф. пишет докладную записку на имя декана факультета, который готовит проект приказа о предоставлении студенту академического отпуска.

5 Просмотр и утверждение выпускной квалификационной работы руководителем

По окончании выполнения ВКР студент должен предоставить вариант ВКР вместе с выполненной и одобренной консультантом соответствующего раздела графической частью своему руководителю. Руководитель просматривает ВКР и проверяет его полноту, законченность, соответствие заявленной теме и выданному студенту заданию, а также соответствие ВКР требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе.

Руководитель работы утверждает своей подписью ее готовность к представлению на защиту на основании готовности основного раздела и подписей консультантов. Подпись руководителя гарантирует полноту ее выполнения в соответствии с утвержденной темой.

В случае, когда ВКР соответствует всем предъявляемым к нему требованиям, руководитель пишет отзыв на работу. В отзыве отмечаются достоинства работы, замеченные недостатки; отмечаются положительные и отрицательные качества студента, проявленные им в процессе выполнения ВКР; оценивается уровень подготовки выпускника как специалиста.

В случае если при просмотре варианта ВКР руководителем студенту были сделаны замечания, как в письменной, так и в устной форме, обнаружено несоответствие ВКР отдельным предъявляемым требованиям, студент должен исправить указанные ему ошибки и учесть сделанные замечания с целью устранения несоответствия. После этого ВКР вновь предлагается руководителю для проверки.

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.

Студент 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.

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

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

6 Нормоконтроль выпускной квалификационной работы

Зав. кафедрой назначает распоряжением нормоконтролеров ВКР. Нормоконтролер составляет график проведения нормоконтроля, который вывешивается на стенде кафедры не менее чем за неделю.

Нормоконтролер проверяет соответствие оформления графической части и пояснительной записки требованиям ЕСКД и правилам оформления ВКР КемГУ

В случае если ВКР не соответствует вышеназванным требованиям, то работа передается студенту на доработку.

7 Рецензирование выпускной квалификационной работы

ВКР предоставляется на рецензирование после ее подписания руководителем и нормоконтролером не позднее, чем за неделю до срока защиты в ГЭК.

Рецензирование ВКР осуществляется назначенными зав. каф. членами профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры: профессорами, доцентами, старшими преподавателями кафедры, являющимися специалистами в данной области, с учетом научно-производственной ориентации работ и деятельности преподавателей.

На рецензирование предлагается чистовой вариант ВКР с приложенным к нему отзывом руководителя ВКР, графической частью и подписями дипломника, руководителя и консультанта по выполнению графической части, нормоконтролера на титульном листе.

Целью рецензирования является оценка соответствия данной ВКР установленным требованиям. В случае положительной оценки на ВКР составляется рецензия, которая прикладывается к ВКР.

В случае, когда в процессе рецензирования обнаружено несоответствие ВКР установленным требованиям и рецензент затрудняется дать положительное заключение, возможность допуска ВКР к защите рассматривается на заседании кафедры.

8 Допуск к защите заведующим выпускающей кафедрой

ВКР (пояснительная записка и графическая часть) предоставляется зав. кафедрой для утверждения не позднее, чем за три дня до защиты.

ВКР вместе с прилагаемыми рецензией и подписями дипломника, руководителя и консультанта по выполнению графической части ВКР, нормоконтролера на титульном листе предлагается для проверки зав. кафедрой. Зав. кафедрой просматривает структуру (содержание) ВКР, оценивая сделанный объем работы и соответствие разделов заявленной теме, наличие графической части. Зав. кафедрой принимает решение о допуске студента к защите, удостоверяя свое решение подписью на титульном листе ВКР.

9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

ВКР состоит из двух этапов:

- 1 – этап – демонстрационный экзамен (практическое задание);
- 2 – этап - защита выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен проводится для демонстрации и оценки квалификации по проверяемым профессиональным (ПК) и общим (ОК) компетенциям специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задание состоит из приготовления трёх блюд сложной горячей и холодной кулинарной продукции по профилю профессиональных модулей: ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Время на выполнение задания - 3 часа (астрономическое время).

За два дня до приготовления блюд обучающиеся делятся на 2 бригады, методом жеребьёвки, по 4 человека. Деление необходимо, чтобы исключить момент деления обучающихся по симпатиям, и для пребывания в равных условиях при выполнении практического задания.

Каждая бригада за два дня до приготовления выбирает для себя свое практическое задание с «черным ящиком», методом жеребьевки.

Черный ящик – ящик, в который кладется продукт или несколько продуктов, обязательно входящие в состав приготавливаемой сложной горячей и холодной кулинарной продукции.

Критерии оценки

В данном разделе указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 100.

В таблице 3 представлены критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена.

Таблица 3 - Критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена

Раздел	Критерий	Оценки
А	Требования к санитарной (форменной) одежде	4
Б	Организация рабочего места	10
В	Соблюдение санитарно – гигиенических норм на рабочем месте	14
Г	Соблюдение технологии приготовления блюд	20
Д	Время приготовления блюд	16
Е	Подача (презентация) блюд	16
Ж	Органолептическая оценка приготовленных блюд	20
Итого		100

Критерии начисления штрафных и поощрительных баллов

А. Требования к санитарной (форменной) одежде (максимальная базовая оценка 4 балла)		
A1	Наличие кителя (поварской куртки, брюк)	от 0 до 1
A2	Наличие головного убора (колпак, кепка, косынка)	от 0 до 1
A3	Наличие сменной обуви – закрытые макасины или сандали	от 0 до 2
Б. Организация рабочего места (максимальная базовая оценка 10 баллов)		
B1	Подбор необходимого инвентаря, посуды, приборов	от 0 до 3
B2	Своевременная уборка рабочего места от упаковок, очисток и отходов при механической обработке	от 0 до 2
B3	Размещение инвентаря, посуды, приборов на рабочем месте в соответствии с технологическими операциями	от 0 до 5
В. Соблюдение санитарно – гигиенических норм на рабочем месте (максимальная базовая оценка 14 баллов)		
V1	Соблюдение санитарных правил кулинарной обработки сырья, продуктов, полуфабрикатов.	от 0 до 5
V2	Соблюдение санитарных правил при нарезке сырья, продуктов, полуфабрикатов и их дальнейшем использовании.	от 0 до 6
V3	Соблюдение и поддержание чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления блюд	от 0 до 3
Г. Соблюдение технологии приготовления блюд (максимальная базовая оценка 20 баллов)		
Г1	Использование обязательных ингредиентов и компонентов блюд.	от 0 до 4
Г2	Соблюдение норм закладки сырья, формы нарезки.	от 0 до 5
Г3	Соблюдение последовательности технологических операций.	от 0 до 5
Г4	Соответствие выхода блюд	от 0 до 2
Г5	Владение кулинарными техниками	от 0 до 4
Д. Время приготовления блюд (максимальная базовая оценка 16 баллов)		
Д1	Не соблюдение временного регламента (снимается 2 балла за каждые 5 минут просрочки)	от 0 до 8
Д2	Выполнение работы раньше установленного срока (добавляется 1 балл за каждые 5 минут)	от 0 до 8
Е. Подача (презентация) блюд (максимальная базовая оценка 16 баллов)		
E1	Чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)	от 0 до 6
E2	Стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям	от 0 до 4
E3	Соблюдение температурного режима	от 0 до 4

Е4	Подбор посуды	от 0 до 2
----	---------------	-----------

Ж. Органолептическая оценка (максимальная базовая оценка 20 баллов)		
Ж1	Внешний вид: сохранение формы нарезки, оформление, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.	от 0 до 4
Ж2	Консистенция: консистенция в целом приготовленных блюд и отдельных компонентов.	от 0 до 3
Ж3	Запах: свойственный входящим в состав блюд компонентам.	от 0 до 3
Ж4	Цвет: свойственный, входящим с состав блюд компонентам (сочетаемость, баланс (композиция))	от 0 до 4
Ж5	Вкус: блюда в целом и каждого компонента в отдельности	от 0 до 6

Оценка выполнения демонстрационного экзамена по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично»:

- от 100 до 90 баллов

Оценка «хорошо»:

- от 89 до 76 баллов

Оценка «удовлетворительно»:

- от 75 до 61 балла

Оценка «неудовлетворительно»:

- 60 баллов и менее

Оценочная ведомость ВКР представлена в приложении Б.

Защита выпускной квалификационной работы

Объем ВКР - общий объем ВКР должен составлять не менее 35 страниц.

Расчетно-пояснительная записка ВКР должна содержать следующие разделы:

Введение - описывается актуальность темы, цели и задачи работы, объект исследования, структура ВКР (не более 3 страниц);

1 раздел – теоретическая часть (описываются теоретические аспекты темы ВКР (формирование и история возникновения кухни, традиционное сырьё, национальные блюда, особенности обработки продуктов и сырья, особенности оформления и подачи национальных блюд, в соответствии с темой ВКР) (не менее 10 страниц);

2 раздел – разработка меню предприятия в соответствии с национальными особенностями кухни (не менее 3 страниц);

3 раздел – разработка нормативно – технологической документации (разработка пяти технико – технологических карт, расчёт химического состава блюд; составление пяти схем на разработанные ТТК, включая блюда приготовленные в практической части ВКР) (не менее 20 страниц);

Заключение – дается обобщающий вывод по полученным данным в ходе написания ВКР и достижения поставленных целей и задач (не менее 2 страниц).

Список использованных источников (приводится список использованной при написании ВКР литературы, интернет - источники, законодательная и нормативная база в сфере общественного питания) (не менее 20 источников за последние 5 лет);

Приложения (в приложение выносятся данные, которые использовались при написании ВКР: технико – технологические карты, технологические схемы, расчёт химического состава блюд, меню предприятия).

Графическая часть представлена технологической схемой одного из пяти национальных блюд меню предприятия.

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.

Студент предоставляет в ГЭК на защиту ВКР следующие документы:

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

- электронная версия выпускной квалификационной работы и материалы ее презентации;

- отзыв руководителя ВКР;

- рецензию на выпускную квалификационную работу;

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

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.

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».

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или

раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал;

- отказ студента защищать работу.

Приложение А

Зав. кафедрой «ТПОП»

_____ (Ф.И.О.)

студента гр. _____

_____ (Ф.И.О студента)

Заявление

Прошу допустить меня к выпускной квалификационной работе по теме «Разработка производственной программы предприятия общественного питания на ___ посадочных мест»

Специальная часть: _____

В соответствии с тематикой, указанной в МУ по дипломному проектированию _____ и _____ утвердить руководителем _____

_____ (Ф.И.О руководителя)

Полностью оформленная дипломная работа с графической частью будет представлена мною на кафедре для рецензирования и допуска к защите за три дня до защиты.

В противном случае декан СТФ имеет право отчислить меня, на основании данного заявления, как не выполнившего требования и график дипломного проектирования.

_____ дата

_____ подпись

Тема: _____
«Разработка производственной программы предприятия общественного питания на _____ посадочных мест. Специальная часть: _____
Руководитель _____
(ФИО руководителя)

Краткая памятка дипломнику

1. Дипломник допускается к выпускной квалификационной работе только на основании личного заявления.
2. Распределение студентов по темам и руководителям осуществляет кафедра в соответствии с заявлением. Кафедра вправе поменять тему дипломной работы и руководителя.
3. Допуск к выпускной квалификационной работе осуществляется после прохождения преддипломной (квалификационной) практики и предоставления отчета по практике согласно графику учебного процесса. Студенты, не прошедшие преддипломную (квалификационную) практику и не защитившие отчет по практике, не допускаются к выпускной квалификационной работе.
4. За время выполнения выпускной квалификационной работы, студент обязан пройти рубежный контроль.
5. Дипломная работа должна быть выполнена в соответствии с требованиями МУ к дипломному проектированию по специальности.
6. Дипломная работа должна быть:
 - допущена и подписана руководителями;
 - допущена и подписана нормоконтролером;
 - допущена и подписана техноконтролером;
 - представлена на кафедре для рецензирования и допуска к защите не позднее 3-х дней до защиты.
7. Студенты, не представившие дипломные работы в установленные сроки, к защите не допускаются и отчисляются как не выполнившие график дипломного проектирования.
8. Защита осуществляется по заранее утвержденному на кафедре графику.

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»

ФАМИЛИЯ ИМЯ ОТЧЕТСТВО

«НАЗВАНИЕ ТЕМЫ»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(шифр и наименование)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на соискание квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Руководитель:

(ФИО)

Рецензент:

(должность, место работы)

(ФИО)

Допущена к защите: «__» _____ 20__ г.

Зав. кафедры _____

(подпись)

И.О. Фамилия

Выпускная квалификационная работа защищена на заседании

ГЭК «__» _____ 20__ года

с оценкой _____

Кемерово 20__

Приложение В

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. декана по УМ и НР

О.А. Шейфель

(подпись)

И.О. Фамилия

20 г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

Обучающемуся группы _____

Номер группы, фамилия, имя, отчество

1. Тема _____

и специальная часть _____

утверждены приказом по университету от «__» _____ 20__ г. № _____

2. Срок представления работы к защите «__» _____ 20__ г.

3. Исходные данные к выполнению работы: данные анализируемого предприятия

4. Краткая характеристика основного содержания выпускной квалификационной работы:

_____	(наименование раздела)	_____	(краткое содержание)
_____	(наименование раздела)	_____	(краткое содержание)
_____	(наименование раздела)	_____	(краткое содержание)
_____	(наименование раздела)	_____	(краткое содержание)
_____	(наименование раздела)	_____	(краткое содержание)

5. Перечень графического материала (с точным указанием чертежей): _____

6. Календарный план выполнения и представления ВКР:

№ п/п	Основные разделы ВКР	Срок выполнения	Отметка о выполнении (дата и подпись руководителя)
1			
2			
3			

Приложение Д

Последовательность расположения закусок и блюд в меню

Холодные блюда и закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра кетовая лососевых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные

Мясные холодные блюда и закуски:

Мясо отварное, заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясо жареное

Мясная гастрономия

Салат мясной, салат Влажский

Домашняя птица и дичь холодные:

Птица и дичь отварные

Птица заливная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные

Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

Супы

Прозрачные
Пюреобразные
Заправочные
Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная
Рыба жареная
Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное
Мясо, жаренное крупными и порционными кусками
Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)
Мясо, жаренное в панированном виде
Субпродукты жареные
Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)

Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)

Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас)

Коктейли (безалкогольные)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Пирожные в ассортименте, торты, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный