

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Гатьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиала) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:21

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ (ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

по специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Учебный план 2021 года

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 20__

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ОБЪЕМУ И СТРУКТУРЕ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Учебный план 2021 года

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2.Цели и задачи ВКР.....	4
3. Структура и содержание ВКР.....	5
4. Общие требования к оформлению ВКР	14
5. Организация и контроль выполнения ВКР.....	17
6. Порядок проведения защиты ВКР.....	18
7. Критерии оценивания ВКР.....	19
Приложения.....	21

1. Общие положения

Завершающим этапом обучения в колледже является выполнение студентами выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа - главная самостоятельная работа будущего специалиста по поварскому и кондитерскому делу, направленная на решение конкретных задач в области совершенствования технологии, организации технического обслуживания, ремонта автотранспорта и улучшения его технико-экономических показателей.

Настоящие требования к выпускным квалификационным работам ставят задачу ознакомить студента с вопросами организации работы над выпускной квалификационной работы выполнением ее отдельных частей и разделов, оформлением и защитой.

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить знания выпускника и способность принимать правильные решения по разнообразным техническим, инновационным, конструкторским, экономическим, организационным и другим вопросам.

Работа над дипломным проектом может выполняться студентом на предприятии, в организации, в научных и проектно-конструкторских и других учреждениях и непосредственно в колледже или на факультетах Института.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по выбранной специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2. Цели и задачи ВКР

Цели выпускной квалификационной работы по технологии продукции общественного питания:

- обоснованно применять знания, полученные студентами в процессе обучения;

- использовать умения и навыки, приобретенные студентами во время прохождения производственной и преддипломной практик на предприятиях общественного питания, для профессионального решения технологических, проектных задач.

- разработать и обосновать технологию приготовления, усовершенствовать подачу блюда.

В процессе проектирования перед обучающимся ставятся следующие задачи:

- продемонстрировать знания современных методов организации производства технологических процессов технологии приготовления;

- совершенствовать умения по подбору инвентаря, технологического оборудования для приготовления блюд;
- экономически обосновывать предлагаемые технологические решения;
- показать аналитические способности в оценке состояния поставленных перед ним проблем производства и в их разрешении;
- подбирать и изучать литературу, справочные и научные источники по теме проекта;
- применить практические умения и навыки по размещению производственных подразделений и цехов;
- продемонстрировать умение внедрять инновационные технологии в общественном питании.

В результате выполнения студентом дипломного проекта отрабатываются следующие вопросы:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по профессиональному циклу в решении сложных комплексных задач с элементами исследования;
- развитие навыков самостоятельной работы по подбору литературы, изучению, анализу вопросов разрабатываемой темы;
- совершенствование навыков в выполнении практической работы по совершенствованию технологического процесса в зонах, отделениях, постах.

Успешное решение задач дипломного проекта зависит от уровня подготовки студента, от четкости поставленной задачи и организации работы, умения студента обобщать положения различных источников информации и делать правильные выводы.

Выпускная квалификационная работа выполняется на основе изучения имеющейся литературы по теме проекта и самостоятельного анализа производственного опыта. Эту подготовительную работу студент может проводить на производственных практиках.

3. Структура и содержание ВКР

Содержание ВКР должно соответствовать требованиям ФГОС СПО и включать в себя:

- обоснование выбора предмета и постановку задачи исследования, выполненные на основе обзора литературы, в том числе с учетом периодических научных изданий, и результатов патентного поиска;
- теоретическую и (или) экспериментальную части, включающие методы и средства исследований;
- математические модели, расчеты, проектно-конструкторскую и (или) технологическую части;
- результаты, полученные в ходе подготовке ВКР, имеющие научную новизну, теоретическое, прикладное или научно-методическое значение;
- вопросы экономического обоснования и экологической безопасности;
- отвечать четкому построению и логической последовательности изложения материала;
- выполняться с использованием современных методов и моделей, а при необходимости с привлечением специализированных пакетов компьютерных программ, графического материала (таблицы, иллюстрации и пр.);

- апробацию полученных результатов и выводов в виде докладов на научных конференциях или подготовленных публикаций в научных журналах и сборниках;
- выводы и рекомендации;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости).

Дипломный проект должен содержать расчетно-пояснительную записку и графическую часть. Пояснительная записка к дипломному проекту должна в четкой и краткой форме раскрывать творческий замысел проекта, содержать методы исследования, принятые методы расчета и сами расчеты, описание проведенных экспериментов, их анализ и выводы по ним, технико-экономическое сравнение вариантов и, при необходимости, сопровождаться иллюстрациями, графиками, эскизами, диаграммами, схемами и т.п. В тех случаях, когда в проектах содержатся сложные математические расчеты, для их проведения, как правило, применяется компьютерная техника. Каждый проект должен иметь соответствующие экономические обоснования и подраздел, посвященный вопросам безопасности и экологичности проекта.

Разработанные в выпускной квалификационной работе технические решения должны обеспечивать:

- совершенствование технологических процессов при приготовлении блюд;
- выполнение требований техники безопасности, противопожарной защиты и охраны окружающей среды;
- снижение эксплуатационных затрат.

В выпускной квалификационной работе студент должен показать свою профессиональную подготовленность и степень усвоения всех дисциплин учебного плана. Выпускник по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен уметь:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- 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.
- 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.
 - 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.
 - 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.
 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - 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.
 - 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.
 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом

- потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - 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.
 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
 - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
 - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
 - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ВКР должна полностью соответствовать утвержденной теме проектирования, содержать элементы новизны, быть актуальной, иметь теоретическую и практическую значимость.

Как правило, работа должна иметь следующую структуру: титульный лист, содержание, введение, основной текст, заключение, список используемых источников, приложения, графическая часть.

Титульный лист должен содержать реквизиты: Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», Институт сервиса, туризма и дизайна (филиала) СКФУ в г. Пятигорске, Колледж ИСТиД, наименование темы ВКР, фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию научного руководителя, консультантов (соруководителей), графу «Дата защиты», «Оценка», место и год защиты.

Содержание должно включать названия разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части.

Введение должно содержать научное обоснование проблемы, ее актуальности, цель и задачи исследования, определение методологической основы исследования, структуру и методы исследования, определение теоретической и (или) практической значимости работы.

Теоретическая часть ВКР

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. Рассматриваемые вопросы:

- Исторические факты происхождения кулинарных блюд и изделий по выбранной теме дипломного проекта;
- Изучение технологии производства выбранных блюд и кулинарных изделий по теме дипломного проекта, способов подачи, современного оформления
- Изучение организации процесса приготовления выбранных блюд и кулинарных изделий по теме дипломного проекта;
- Пищевая ценность сырья входящего в состав рецептуры;
- Приемка и организация хранения сырья на производстве

Аналитическая часть

В аналитической части рекомендуется представить:

- характеристика предприятия,
- организация работы производственных помещений;
- характеристика цехов и их оснащение;
- организация рабочего места повара;

Расчетно-технологическая часть

Расчетная часть. Структура расчетной части включает следующие основные группы:

- расчет химического состава сырья;
- расчет необходимого количества сырья на порцию;
- разработка технико-технологической карты;

Технологические расчеты должны основываться на обоснованном выборе наиболее прогрессивных форм организации производственных процессов.

Технологическая часть.

Технологическая часть включает в себя:

- подготовку сырья к пуску в производство (механическую кулинарную обработку сырья);
- технологию приготовления (использование способа приготовления);
- правила отпуска блюда (изделия) опираясь на современную подачу.

В этой части раздела необходимо указать технологическое оборудование, используемое для приготовления блюда (изделия) по выбранной теме. Привести фото и описать безопасную эксплуатацию оборудования.

Охрана труда. Осветить условия работы предприятия общественного питания с точки зрения безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- рассмотреть организацию охраны труда на исследуемом предприятии;
- изучить санитарные нормы условий труда;
- охарактеризовать опасные и вредные факторы в работе предприятия общественного питания;

Экономическая часть

Для внедрения блюда (изделия) на производство предприятия общественного питания необходимо рассчитать себестоимость одной порции блюда (изделия) по выбранной теме.

Калькуляция себестоимости – расчет калькуляционных карт себестоимости 1 порции блюда.

В **заключении** должны содержаться выводы по работе в целом, перспективы дальнейшего изучения, связь с практикой.

Список используемых источников необходимо оформлять в соответствии с требованиями ГОСТа к оформлению библиографии; в нем указываются все использованные студентом источники научной и технической литературы и документации.

В *приложение* должны входить таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные теоретические положения и выводы.

Графическая часть

В состав графической части выпускной квалификационной работы входит следующий материал:

1) Техничко -технологические карты с разработанной рецептурой блюда в соответствии с темой работы;

2) Фото оборудования с краткими техническими характеристиками.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготавливаемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда, учитывающие затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Техничко-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия — те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы: Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.

4. Общие требования к оформлению ВКР

Текст ВКР должен быть напечатан на одной стороне листов белой бумаги формата А4 (210×297 мм).

Размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм. Текст печатается через 1,5 интервала, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта 14. Страницы нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в правом нижнем углу листа, без точки или каких-либо знаков препинания в конце и без указания «стр.» или «с» (ГОСТ Р 6.30-2003).

Титульный лист, задание на дипломный проект, календарный план включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы на них не проставляется. Номера страниц также не проставляются на страницах содержания

и первой страницы введения. Цифры номеров страниц проставляются со второй страницы введения (6 страница).

Размер абзацного отступа должен быть одинаковым по всему тексту работы и равным 1,25 мм.

Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Основную часть ВКР следует делить на главы и пункты. Главы и пункты должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание раздела. Главы и пункты нумеруют арабскими цифрами, например: первая глава - 1, первый пункт первой главы - 1.1 (цифры разделяются точками, после последней цифры точка не ставится) Слово «Глава», «Пункт» не пишется. Например:

1 НАИМЕНОВАНИЕ ПЕРВОЙ ГЛАВЫ

- 1.1
 - 1.2
 - 1.3
- Нумерация пунктов первой главы

2 НАИМЕНОВАНИЕ ВТОРОЙ ГЛАВЫ

- 2.1
 - 2.2
 - 2.3
- Нумерация пунктов второй главы

ГЛАВЫ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ располагаются с абзацного отступа, прописными буквами, выравнивание по ширине. Запрещается оставлять заголовок главы или пункта на одной странице, а текст переносить на другую страницу.

Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 1,5 интервала.

Текст должен быть кратким и не допускать различных толкований. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии - общепринятым в научно-технической литературе.

Если в дипломном проекте принята специфическая терминология, то в конце (перед списком использованных источников) должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Перечень включают в содержание документа.

В тексте не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращение слов в тексте и в подписях под иллюстрациями, кроме установленных правилами орфографии, пунктуации, а также соответствующими государственными стандартами;
- сокращать обозначения физических единиц, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки;
- заменять слова буквенными обозначениями.

«СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует располагать посередине строки, без точки в конце, не подчеркивая, не выделяя жирным и

курсивом. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то они разделяются точкой.

Каждая глава, «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» начинаются с новой страницы.

Оформление иллюстративного материала

Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, эскизы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) располагают так, чтобы их было удобно рассматривать, непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые. Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок». На все рисунки должны быть даны ссылки по тексту пояснительной записки. Рисунки должны иметь наименования, которые помещают под рисунком, по центру страницы. Точка после наименования рисунка не ставится.

Оформление таблиц

Цифровой материал оформляется, как правило, в виде таблиц. Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а, при необходимости, в приложении к работе. На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте дипломной работы, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. Название следует помещать над таблицей по центру. Например:

Таблица 2.1 - Название таблицы

			Ед. измерения
1	Заголовок	Заголовок 2	Заголовок 3
		подзаголовок 1	

Таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Таблицы должны быть выровнены по ширине окна.

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

Формулы и уравнения

Уравнения и формулы выделяют из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знака (+), или после других математических знаков с их обязательным повторением в новой строке.

Формулы и уравнения в работе следует нумеровать в пределах раздела арабскими цифрами в круглых скобках напротив формулы в крайне правом положении. Например, (1.1), (1.2).

Непосредственно под формулой приводится расшифровка символов и числовых коэффициентов, если они не были пояснены ранее в тексте. Первая строка расшифровки начинается словом «где» без двоеточия после него.

Например:

Объем производства (ОП) в смену, тыс.руб., вычисляют по формуле:

$$ОП = Ч \times СВ, \quad (1.1)$$

где Ч - среднесписочная численность работников, чел.;

СВ - средняя выработка на одного работника в смену, тыс.руб.

Оформление приложений

В приложения включают дополнительный вспомогательный материал, к которому относятся промежуточные расчеты, таблицы вспомогательных цифровых данных, инструкции, методики, иллюстрации, заполненные формы отчетности и другие документы.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Приложения нумеруются соответственно прилагаемым документам. На верхней строке каждого документа приложения по центру располагается слово «Приложение 1» с заглавной буквы без знаков препинания. Приложение должно иметь заголовок, расположенный строкой ниже посередине. Заголовок приложения начинается с заглавной буквы, в конце него точка не ставится.

В тексте пояснительной записки должны быть ссылки на все приложения. Ссылка на них в тексте оформляется в скобках, например (Приложение 1).

Страницы приложений нумеруются в сквозном порядке с дипломным проектом, но в общий (основной) объем дипломного проекта не засчитываются.

В содержание проекта включают приложения с указанием номера страницы, с которого начинаются приложения.

Оформление цитат и ссылок

При ссылке в тексте на литературный источник после упоминания о нем проставляют в квадратных скобках номер, под которым он значится в списке использованных источников. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых помещается используемый источник: Например [25, с. 14-19] или [28, т.1, с.128].

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения указываются в круглых скобках: (таблица 2.1), (рисунок 4.2), (приложение Б).

Оформление графической части

Графическую часть работы выполняют в программе «Компас» или «Автокад» на формате А1 [594*841мм] в полном соответствии с действующими стандартами ЕСКД. Каждый лист графической части должен иметь основную надпись (угловой штамп) с указанием номера листа и общего количества листов, входящих в проект. Нанесение на чертежей надписей, спецификаций, технических требований осуществляется в соответствии с основными положениями стандартов ЕСКА и ЕСТД. Надписи и таблицы включают в чертеж в тех случаях, когда содержащийся в них данные, указания и разъяснения невозможного или нецелесообразно выразить графически условными обозначениями. Текстовая часть располагается над основной надписью чертежа.

Допускается представлять на защиту конструкторские разработки, выполненные студентами при работе в студенческом научном обществе колледжа.

5. Организация и контроль выполнения ВКР

Согласно графику проверки дипломных проектов, студент предоставляет руководителю частично или полностью выполненный проект для его предварительной оценки по существу и выявлению ошибок или недоработок в

тексте. Замечания руководителя должны быть учтены и по ним в текст проекта должны быть внесены необходимые изменения. Эти замечания записываются на титульном листе дипломного проекта текстом: «Доработать», «Дополнить» и т. д. Проверка дипломных работ производится руководителем в течение одной недели после их получения.

По предложению руководителя ВКР, в случае необходимости, колледжу предоставляется право приглашать консультантов (соруководителей) по отдельным разделам работы, за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР. При выполнении ВКР по междисциплинарной тематике в качестве консультантов могут назначаться профессора и высококвалифицированные преподаватели колледжа, кафедр института, а также научные работники и специалисты профильных учреждений региона. Консультанты проверяют соответствующую часть выполненной ВКР и ставят на ней свою подпись. При этом на титульном листе ВКР после данных о научном руководителе приводятся аналогичные данные о консультанте.

Выполненная ВКР, подписанная студентом и консультантом, представляется руководителю. После экспертизы ВКР руководитель подписывает ее и вместе со своим отзывом и отзывом консультанта представляет работу директору колледжа. В отзыве дается характеристика по всем разделам работы. Директор колледжа на основании этих материалов после заседания ПЦК делает отметку на ВКР о допуске студента к защите. В случае, если студент не допущен к защите работы, этот вопрос рассматривается на заседании ПЦК с участием руководителя ВКР. Протокол заседания ПЦК представляется в дирекцию института (филиала).

6. Порядок проведения защиты ВКР

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях итоговой экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

В своем выступлении на заседании итоговой экзаменационной комиссии и дипломник должен отразить:

- актуальность темы;
- теоретические и методологические положения, на которых базируется дипломный проект;
- результаты проведенного анализа изучаемого явления;
- конкретные предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного предприятия;
- экономический, социальный и экологический эффекты от разработок.

Выступление не должно включать теоретические положения, заимствованные из литературных или нормативных документов, ибо они не являются предметом защиты. Особое внимание необходимо сосредоточить на собственных разработках.

Выступление в ходе защиты должно:

- быть четким и лаконичным;
- содержать основные направления дипломного проекта;
- освещать выводы и результаты проведенного исследования (эксперимента);

- сопровождаться наглядно-иллюстрированным материалом (схемы, таблицы, графики и др.).

В процессе выступления необходимо корректно использовать наглядные пособия. Они призваны помочь усилить доказательность выводов и предложений студента, облегчить его выступление. Следует помнить, что наглядные пособия при защите нужны студенту, а не членам экзаменационной комиссии.

Примерная структура доклада при защите проекта и распределение времени:

1. Представление студента и темы проекта.
2. Причина выбора и актуальность темы.
3. Цель проекта и его задачи.
4. Предмет, объект и хронологические рамки исследования.
5. Логика выведения каждого наиболее значимого вывода.
6. Заключительная часть (перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы).

Расчет времени:

пп. 1—4 — до 3 мин;

п. 5 — до 5 мин;

п. 6 — до 2 мин.

Для защиты выпускной квалификационной работы студенту рекомендовано подготовить компьютерную презентацию. Презентация должна иметь не менее двенадцати слайдов.

Примерный перечень слайдов:

- название темы дипломного проекта с указанием ФИО дипломника и руководителя дипломного проектирования;
- общие сведения о предприятии (фото, схемы и др.);
- характеристика автомобилей обслуживаемых на предприятии,
- организационная структура управления предприятием;
- характеристика существующей на предприятии зоны, участка, отделения, специализированного поста и др. в соответствии с темой проекта;
- исходные и нормативные данные;
- основные показатели, определяемые в расчетно-технологической части (трудоемкость, количество ремонтных рабочих, количество постов, производственная площадь и др.)
- планировка зоны ТО, ТР, диагностики, производственного участка или отделения, специализированного поста и др.
- схема технологического процесса,
- устройство и работа агрегата, механизма и системы по теме проекта;
- технологическая карта на операцию и карта эскизов;
- сборочный чертёж приспособления или плакат технологического оборудования с основными техническими характеристиками,
- основные экономические показатели,
- заключение.

7. Критерии оценивания ВКР

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Оценки «отлично» заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

«Неудовлетворительно» оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ
в г. Пятигорске**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа Института
сервиса, туризма и дизайна
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

З.А. Михалина
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждена распоряжением по институту
от _____ № _____

Допущена к защите
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(название работы)

	Выполнил (а): (ФИО) студент(ка) _курса, ___ группы специальности (направления) очной формы обучения (Подпись) Научный руководитель: (ФИО) (ученая степень, звание, должность) (Подпись)
--	--

Дата защиты _____

Оценка _____

Пятигорск, 20____ г.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ
в г. Пятигорске**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа Института
сервиса, туризма и дизайна
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

З.А. Михалина

« ____ » _____ 20__ г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
К ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ НА ТЕМУ:**

Автор дипломного проекта _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Специальность _____
шифр, наименование

Специализация _____
наименование

Группа _____

Обозначение дипломного проекта

Руководитель проекта _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Консультанты по разделам:

наименование раздела	подпись, инициалы, фамилия
----------------------	----------------------------

наименование раздела	подпись, инициалы, фамилия
----------------------	----------------------------

наименование раздела	подпись, инициалы, фамилия
----------------------	----------------------------

наименование раздела	подпись, инициалы, фамилия
----------------------	----------------------------

наименование раздела	подпись, инициалы, фамилия
----------------------	----------------------------

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ
в г. Пятигорске**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа Института
сервиса, туризма и дизайна
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске
_____ З.А. Михалина
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

Студент _____ группа _____
фамилия, имя, отчество

1. Тема:

подпись, дата

инициалы, фамилия

2. Спик представления проекта к _____

3. Исходные данные для проектирования _____

4. Содержание пояснительной записки:

4.1. _____

4.2. _____

4.3 _____

4.4. Конструктивная часть _____

4.5. Экономическая часть _____

4.6. Другие разделы проекта _____

5. Печень графического материала (с точным
указанием обязательных чертежей) _____

Дата выдачи задания _____

Руководитель проекта _____

подпись

инициалы, фамилия

Консультанты по: разделу _____

Подпись

инициалы, фамилия

по разделу _____

Подпись

инициалы, фамилия

по разделу _____

Задание принял к исполнению: _____

подпись

*инициалы,
фамилия*

