

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 16.06.2023 15:48:20

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

Программа

государственной итоговой аттестации

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения

очная

Срок обучения

3 г 10 м

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденная приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации разработана:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Общие положения

1.1. Цель и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

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

Главной задачей по реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов среднего профессионального образования.

1.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Структура государственной итоговой аттестации

Вид выпускной квалификационной работы – дипломная работа.

Формой проведения итоговой аттестацией является защита дипломной работы

Всего – 6 недель, в том числе:

Подготовка выпускной квалификационной работы (далее- ВКР) – 4 недели (144 часа),
защита выпускной квалификационной работы – 2 недели (72 часа).

2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы

Цели выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- 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 подготовки ВКР перед обучающимся ставятся следующие задачи:

- продемонстрировать знания современных методов организации предприятий общественного питания, технологических процессов, технологии приготовления сложных кулинарных блюд;

- 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 выпускной квалификационной работы (ВКР);

- применить практические умения и навыки по размещению производственных подразделений и цехов;

- продемонстрировать умение внедрять инновационные технологии в общественном питании.

В результате выполнения студентом дипломной работы отрабатываются следующие вопросы:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений 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.

2.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения предназначены для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки и разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», Положением о выполнении выпускных квалификационных работ по

образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже Пятигорского института (филиал) СКФУ.

Процесс подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов:

1. определение темы ВКР и согласование ее с руководителем;
2. написание заявления с просьбой закрепления темы и руководителя ВКР (приложение 1);
3. составление задания и календарного графика выполнения ВКР (приложение 2,3);
4. изучение теоретического материала, нормативной документации, статистических данных по выбранной теме;
5. прохождение преддипломной практики, составление отчета и защита практики;
6. описание результатов практики в ВКР, оформление и представление ВКР руководителю для окончательной проверки;
7. проверка ВКР руководителем в системе «Антиплагиат» (по адресу в сети Интернет <https://www.ncfu.ru/science/elektronnye-resursy/ap/>) в целях определения доли авторского текста (оригинальности) и выявления возможного заимствования (приложение 4);
8. получение отзыва руководителя ВКР (приложение 5);
9. получение внешней рецензии на ВКР (приложение 6);
10. получение допуска к защите структурным подразделением СПО;
11. подготовка доклада, демонстрационного или презентационного материала;
12. передача оформленной ВКР с отзывом и рецензией, электронного варианта в формате pdf в государственную экзаменационную комиссию;
13. защита ВКР.

ВКР рекомендуется представлять в объеме от 30 до 50 страниц печатного текста, исключая список используемых источников и приложения.

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 аналитическую части, включающие подбор и описание рецептуры блюда, а также характеристику предприятия общественного питания;
- технологическую часть, включающую описание усовершенствованной рецептуры блюда;
- результаты, полученные в ходе подготовки 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 используемых источников;
- приложения (при необходимости).

Дипломная работа состоит из теоретического, аналитического разделов, которые содержат описание выбранной рецептуры блюда, принятые методы расчета и сами расчеты пищевой ценности блюда, анализ содержания макро и микроэлементов в выбранной рецептуре блюда и

выводы по нему, технико-экономическое сравнение вариантов рецептур. Результаты анализа, при необходимости, могут сопровождаться иллюстрациями, графиками, эскизами, диаграммами, схемами и т.п. В тех случаях, когда в работе содержатся сложные математические расчеты, для их проведения, как правило, применяется компьютерная техника. Каждая работа должна иметь соответствующие экономические обоснования и подраздел, посвященный вопросам безопасности и экологичности работы.

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

ВКР имеет следующую структуру: титульный лист, содержание, текст ВКР (введение, основная часть, заключение), список используемых источников литературы, приложения.

Титульный лист является первой страницей ВКР. Содержание должно включать названия всех разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части. Название разделов и подразделов в содержании должно строго соответствовать их названию по тексту работы (приложение 7).

Введение содержит обоснование выбранной темы ВКР, ее актуальность, цель и задачи исследования, определение методологической основы исследования, структуру и методы исследования, определение теоретической или практической значимости работы. В случае наличия практической апробации ВКР (материалы конференций, публикации по теме, акты внедрения и т.п.), информация отмечается во введении.

При выполнении работы во введении представляется обоснование необходимости дипломной работы (анализ проблемной ситуации через определение противоречий существующей практики; актуальность работы для специалиста данного направления; цели и задачи работы (определение конкретных целей, которые ставятся для решения поставленной проблемы, а также задач, которые будут решаться для достижения поставленной цели).

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:

- Изучение исторических фактов происхождения кулинарных блюд и изделий по выбранной теме дипломной работы;
- Изучение технологии производства выбранных блюд и кулинарных изделий по теме дипломной работы, способов подачи, современного оформления
- Изучение организации процесса приготовления выбранных блюд и кулинарных изделий по теме дипломной работы;
- Изучение пищевой ценности сырья, входящего в состав рецептуры;
- Изучение осуществления приемки и организации хранения сырья на производстве.

Аналитическая часть ВКР

Второй раздел посвящается анализу практического материала, полученного во время преддипломной практики, в котором содержится: анализ конкретного материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

В аналитической части рекомендуется представить:

- характеристику предприятия,
- организацию работы производственных помещений;

- характеристику цехов и их оснащение;
- организацию рабочего места повара;
- расчет химического состава сырья;
- расчет необходимого количества сырья на порцию;
- разработку технико-технологической карты;

Технологическая часть.

Технологическая часть работы 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.

Технологические расчеты должны основываться на обоснованном выборе наиболее прогрессивных форм организации производственных процессов. В этой части дипломной работы необходимо указать технологическое оборудование, используемое для приготовления блюда (изделия) по выбранной теме. Привести фото и описать безопасную эксплуатацию оборудования. Разрабатывается технико-технологическая карта на блюдо.

Технико-технологическая карта. В технико-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, приготовляемых 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.

Технико-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.

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.

Список используемых источников отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна иметь не менее 20 источников. Используемая литература должна быть не старше 5 лет (за исключением

справочников, технических регламентов и т.д., которые не переиздавались) и изложена в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- постановления Правительства Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

В тексте ВКР на все приложения должны быть даны ссылки. В приложение входят таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные теоретические положения и выводы (приложение 8, 9).

Общие требования к оформлению ВКР

Текст ВКР печатается на одной стороне листа формата А 4 (210 х 297 мм) книжной ориентации с помощью компьютера и принтера на бумажном носителе в текстовом редакторе. Параметры: цвет чернил — черный; шрифт - Times New Roman; размер шрифта - 14 кегель; междустрочный интервал - 1; отступ - 1,25; выравнивание текста - по ширине; поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

В тексте содержание, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы. Подразделы могут начинаться после окончания предыдущего с отступом два интервала.

Переносы слов в тексте ВКР не допускаются. В тексте не допускаются подчеркивания, цветные заливки и выделения полужирным шрифтом (кроме выделения разделов и подразделов).

Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в содержании работы. Их заголовки следует писать по ширине страницы с отступом 1,25. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Точка в конце заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки вверху страницы по центру. Нумерация листов, включая приложения, должна быть сквозная по всей работе, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится, следующая за ним страница с содержанием имеет порядковый номер 2.

Таблицы в ВКР располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, либо в приложении. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту ВКР. Номер таблицы и заголовок размещается над таблицей и выравнивается по ширине строки, с отступом 1,25 (приложение 9).

Нумерация формул должна быть сквозной по тексту ВКР. При ссылке в тексте на формулу ее порядковый номер указывают в скобках, например (1). Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Например:

$$\Pi = P + 3k - 3n \text{ (1), где}$$

П - поступление товаров;
Р - реализация (продажа товаров);
Зк - товарные запасы на конец периода;
Зн - товарные запасы на начало периода.

Нумерация приложений соответствует порядку появления ссылок на них в тексте. Каждое новое приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера в правом верхнем углу без выделения с выравниванием по правому краю (Приложение 1,2,3.....). Если приложение имеет название, то оно пишется, отступив два интервала по центру полужирным шрифтом.

В содержании ВКР названия приложений и их нумерация не указываются. Записывается одно слово «Приложения» и указывается номер страницы их начала.

Для оформления списка используемых источников применяется ГОСТ Р 7.0.100-2018. Список используемых источников оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года - в алфавитном порядке по названиям трудов.

При написании текста ВКР не допускается применять: обороты разговорной речи, произвольные словообразования; иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; сокращения обозначений единиц измерения физических величин, если они употребляются без цифр; математические знаки без цифр; применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера (ГОСТ, ОСТ, СТП и другие).

Организация и контроль выполнения ВКР

Закрепленная за студентом ВКР выполняется в соответствии с заданием по изучению объекта и предмета исследования и сбору материала к работе. Задание на ВКР утверждается директором колледжа с указанием срока его выполнения.

Руководитель ВКР оказывает студенту помощь в разработке содержания темы на весь период выполнения ВКР, составлении календарного плана, рекомендует необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме, проводит систематические консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом, составляет задания на преддипломную практику.

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.

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и представляет письменный отзыв. В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

Порядок проведения защиты ВКР

Подготовленная ВКР с рецензией, отзывом руководителя и заключением о степени оригинальности за 10 дней до защиты сдается заместителю руководителя структурного подразделения СПО.

Работа сдается обучающимся в 2 экземплярах:

первый – распечатанный, сброшюрованный в твердом переплете, в который вшиваются задание, отзыв руководителя и рецензия, вложенные в отдельные файлы-вкладыши с боковой перфорацией. В данном экземпляре на титульном листе должна проставляться подпись руководителя ВКР;

второй – на электронном носителе (диск CD или CD-RW в формате документа Microsoft Word).

Диск должен быть в боксе (футляре) для хранения с обложкой, которая подписывается руководителем ВКР (приложение 10). На диске должны содержаться следующие файлы:

1) электронный вариант рукописи выпускной квалификационной работы (файлу присваивается имя по фамилии автора и краткое название работы, например: Иванова М.И._ Трудовой договор);

2) электронный вариант отзыва руководителя ВКР с названием файла, содержащим фамилию автора (Иванова М.И._ Отзыв), в формате документа Microsoft Word;

3) электронный вариант рецензии с названием файла, содержащим фамилию автора (Иванова М.И._ Рецензия), в формате PDF.

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

Студенту предоставляется не более 10 минут для доклада основных положений ВКР. В ходе доклада студент должен осветить актуальность выбранной темы, цель, основные задачи, теоретические и практические результаты исследования. После выступления студента председатель и члены ГЭК задают вопросы. После ответа студента на вопросы зачитывается отзыв руководителя.

2.3. Методика оценивания результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена. Критерии оценки знаний по результатам защиты выпускных квалификационных работ

При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество презентации и наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК. В протокол заносятся мнения членов комиссии о проделанной работе, уровне сформированности компетенций, перечень заданных вопросов и характеристика ответов на них, особых мнений, также отмечается, какие недостатки в теоретической и практической подготовке имеются у обучающегося и указывается квалификация, присвоенная студенту. Результаты защиты объявляются студентам после оформления протокола заседания комиссии и утверждения его председателем экзаменационной комиссии.

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

Оценка «отлично» выставляется за ВКР, которая:

- носит практический характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения и критический разбор практического опыта по исследуемой теме;
- содержит обзор широкого круга научной и учебной литературы по теме;
- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими самостоятельными выводами по работе;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- надлежащим образом оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления);
- ВКР выполнена в установленный срок.

При защите работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за ВКР, когда:

- работа носит практический характер;
- содержатся грамотно изложенные теоретические положения, разбор практического опыта по исследуемой теме;
- выполнена на основе изучения широкого круга научной и учебной литературы;
- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими самостоятельными выводами по работе;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- надлежащим образом оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления);
- ВКР выполнена в установленный срок.

При защите работы обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случаях, когда ВКР:

- содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и примененным методам исследования.

При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда ВКР:

- не имеет исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания.

При защите работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории рассмотренных в работе вопросов, при ответе допускает существенные ошибки.

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания в форме защиты ВКР.

В тех случаях, когда защита ВКР признана неудовлетворительной, ГЭК принимает одно из решений: предоставить обучающемуся возможность повторной защиты этой же работы с доработкой; указать обучающемуся на необходимость выполнения ВКР по новой теме. Решение ГЭК отмечается в протоколе защиты ВКР.

2.4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.
12. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.
13. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
14. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
15. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.
16. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.
17. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
18. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.
20. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.

25. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 70 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочных мест при предприятии.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.
34. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
35. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 25-75 посадочных мест с татарской кухней.
36. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест.
38. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в ресторане на 100 посадочных мест с еврейской кухней.
39. Разработка ассортимента и технология приготовления национальных блюд в ресторане с итальянской кухней на 150 посадочных мест.
40. Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в кафе с немецкой кухней на 75 посадочных мест.

2.5. Перечень литературы и иных источников для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы

1. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
2. ГОСТ 26574-2017. Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
3. ГОСТ Р 53071-2008. Национальный стандарт российской федерации. Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
4. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. ГОСТ 26809.1-2014. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

6. Айзман Р.И. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.С. Шуленина, В.М. Ширшова. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 247 с.
7. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 86 с.
8. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 99 с.
9. Берестова А.В. Технология продуктов длительного хранения [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017. — 165 с.
10. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 496 с.
11. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с.
12. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с.
13. Жаркова И.М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Жаркова, Т.Н. Малютина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 224 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
15. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с.
16. Ковалева И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2017. — 168 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с
18. Мелконян Р.Г. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Виды брака стекла и способы их устранения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Р.Г. Мелконян. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 122 с.
19. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы: / сост. Савченко М.А. - Пятигорск: Изд-во СКФУ, 2017. – 22 с.
20. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 221 с.
21. Нечаев А.П. Дополнительные главы органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.П. Нечаев, В.М. Болотов. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 72 с.
22. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1

[Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017. — 149 с.

23. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с.

24. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с.

25. Позняковский, В.М. Физиология питания : учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с.

26. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с.

27. Рысин Ю.С. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Рысин, С.Л. Яблочников. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с.

28. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник/ И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛипринт, 2017. – 276 с.

29. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с.

30. Тюрина, А. Д. Экономика : учебное пособие для СПО / А. Д. Тюрина, С. А. Шилина. — Саратов : Научная книга, 2019. — 316 с.

31. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с.

3. Лист дополнений и изменений, внесенных в программу государственной итоговой аттестации

Приложение 1

Директору Колледжа Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Михалина З.А.

Студента(ки) _____ группы
специальности _____

ФИО студента (ки)

заявление

Прошу Вас разрешить выполнение выпускной квалификационной работы на тему:

Руководителем (консультантом при необходимости) прошу
назначить: _____

ФИО руководителя (консультанта), должность, место работы

« _____ » _____ 20 ____ г.

подпись студента (ки)

Согласовано:

Руководитель ВКР

подпись

фамилия инициалы

Консультант ВКР

подпись

фамилия инициалы

Заместитель руководителя
структурного подразделения СПО

подпись

фамилия инициалы

Приложение 2

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ З.А. Михалина
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задание
на выпускную квалификационную работу

Студенту(ке) _____ (фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Специальность _____ (код и наименование специальности)

Тема _____

Вопросы, подлежащие разработке: _____

Перечень наглядного материала: _____

Основные источники литературы _____

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20 ____ г.

Промежуточный отчет (контроль) « ____ » _____ 20 ____ г.

Срок сдачи студентом ВКР « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель ВКР _____
подпись фамилия инициалы

« ____ » _____ 20 ____ г.

Задание принял (а) к исполнению _____
подпись фамилия инициалы студента

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение 3

высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

Календарный график
выполнения выпускной квалификационной работы

1. Фамилия, имя, отчество студента _____
2. Тема ВКР _____
3. Руководитель ВКР _____

№	Этапы и содержание работы	Срок выполнения
1	Подготовка и утверждение предварительного плана работы (содержания)	
2	Подбор, изучение и анализ основных источников информации	
3	Разработка первого раздела работы	
4	Корректировка первого раздела по замечаниям руководителя	
5	Разработка второго раздела работы	
6	Корректировка второго раздела по замечаниям руководителя	
7	Разработка введения и заключения, уточнение плана работы, согласование состава приложений	
8	Представление ВКР (полный текст) руководителю	
9	Предзащита ВКР	
10	Корректировка по результатам предзащиты и сдача руководителю ВКР на отзыв	
11	Получение отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР от руководителя. Передача работы на рецензию	
12	Предоставления работы, отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР для прохождения предзащиты. Получение рецензии.	
13	Передача оформленной ВКР с отзывом, рецензией и заключением о степени оригинальности ВКР заместителю руководителя структурного подразделения СПО	

Руководитель ВКР

Студент
« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись фамилия инициалы

подпись фамилия инициалы
студента

Заключение
о степени оригинальности выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа обучающегося (фамилия, имя, отчество в родительном падеже) группы _____ на тему _____

прошла автоматизированный анализ в системе «Антиплагиат», **сохранена** в электронной информационно-образовательной среде университета и **загружена** в электронно-библиотечную систему университета.

Доля авторского текста (оригинальности) в результате автоматизированной проверки составила ____%.

Анализ результата автоматизированной проверки системой «Антиплагиат» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы:

Руководитель ВКР

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

фамилия инициалы

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 (филиал) СКФУ

Отзыв
руководителя о выпускной квалификационной работе обучающегося

фамилия, имя, отчество обучающегося в родительном падеже

Группа _____

Специальность _____ (код и наименование специальности)

Тема ВКР _____

1. Актуальность темы исследования (*актуальность, востребованность и значимость рассмотрения выбранной темы в современных условиях, для определенного региона, контингента, согласно нормативных документов или результатом анализа, мониторинга и т.д.*)
2. Соответствие содержания работы плану и степень ее раскрытия (*соответствие содержания работы плану, полнота раскрытия вопросов темы, аргументированность основных положений работы, конкретность результатов исследования*)
3. Оценка деятельности обучающегося в период выполнения ВКР, степень грамотности в изложении материала (описать такие качества как *добросовестность, работоспособность, ответственность, аккуратность, логичность, последовательность, аргументированность при изложении материала*)
4. Иллюстративность оформления работы и ее качество (*соблюдение требований к оформлению ВКР, стиль изложения, соответствие приложений содержанию работы, оценка качества представленного аналитического и графического материала*)
5. Положительные и отрицательные стороны работы (*выполнение требований руководителя, самостоятельность, уровень профессионального мышления, умение работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, использование в работе своего профессионального опыта, возможность практического применения материалов работы*)
6. Общее заключение по ВКР: *работа соответствует требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, и может быть рекомендована к защите.*

Руководитель ВКР

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

фамилия инициалы

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 (филиал) СКФУ

Рецензия
на выпускную квалификационную работу обучающегося
Северо-Кавказского федерального университета

фамилия, имя, отчество обучающегося в родительном падеже

Специальность (код и наименование специальности) _____

Представленная выпускная квалификационная работа на тему: _____

содержит введение, ____ раздела, заключение на ____ страницах.

1. Актуальность, новизна, практическая значимость ВКР _____

2. Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность обучающегося, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.

3. Возможность практического использования _____

4. Недостатки работы (по содержанию и оформлению) _____

5. Замечания и предложения _____

Работа *(соответствует/не соответствует)* требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе.

Рецензент _____

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, должность, место работы

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

фамилия инициалы

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 (филиал) СКФУ

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ

Директор колледжа

З.А. Михалина

« ____ » _____ 20 ____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(название работы)

Специальность: (код и наименование специальности)

Студент(ка) группы _____

Фамилия, Имя, Отчество

подпись

Руководитель

должность, ученая степень,

ученое звание

Фамилия, Имя, Отчество

подпись

Дата защиты « ____ » _____ 20 ____ г.

Оценка _____

Пятигорск, 20 ____ г.

Содержание

Введение	
Раздел 1	
1.1.	
1.2.	
1.3.	
Раздел 2	
2.1.	
2.2.	
2.3.	
Раздел 3.	
3.1.	
3.2.	
3.3.	
Заключение	
Список использованных источников	
Приложения	

Образец оформления рисунков (графиков, схем, диаграмм)

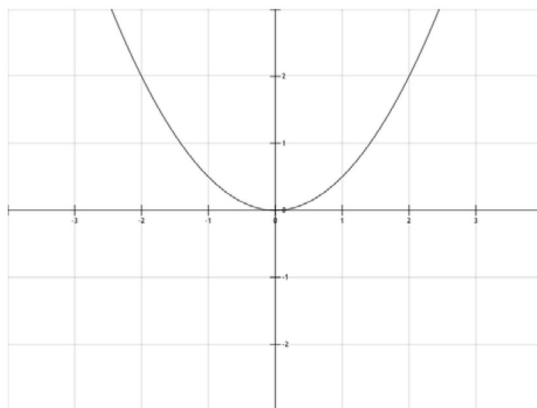


Рисунок 1 – Функция $y = x^2$

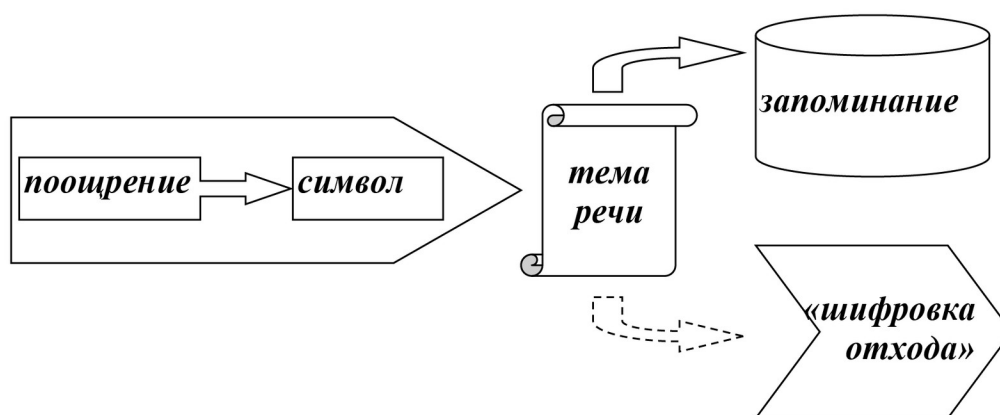


Рисунок 2 – Психологические операции разговора

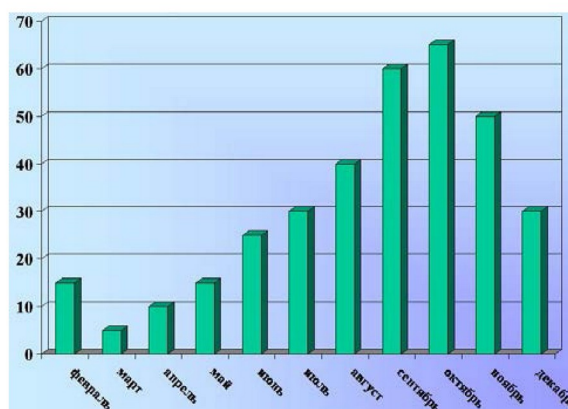


Рисунок 3 – Годовое количество осадков

Таблица 1. Анализ ликвидности баланса ООО «Ставропольские зори»

Показатель	2018 г.	2019 г.	2020 г.	Отклонение (+, -)	
				2019 г. к 2018 г.	2020 г. к 2019 г.
Общий показатель платежеспособности	2,5	3,4	3,0	-0,4	+0,9
Коэффициент абсолютной ликвидности	2,3	3,2	2,7	-0,5	+0,9
Коэффициент текущей ликвидности	2,8	3,8	3,5	-0,3	+1
Коэффициент маневренности функционирования капитала	0,15	0,07	0,07	-	-0,08
Доля оборотных средств в активах	0,75	0,77	0,62	-0,2	+0,02

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»	
наименование структурного подразделения СПО	
Выполнил(ла): студент(ка) группы _____	
_____ <i>Фамилия, Имя, Отчество</i>	
Специальность:	_____

	<i>(код и наименование специальности)</i>
Тема:	_____

Руководитель ВКР	
<i>должность</i>	_____ <i>Фамилия, Имя, Отчество</i>
	<i>подпись</i>
	<i>(город, год защиты)</i>