МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА, ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)**

***основной профессиональной образовательной программы***

***по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»***

***профиль получаемого профессионального образования - технический***

**ПМ. 01 «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**ПМ.02 «Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

**ПМ. 03 «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**ПМ.04 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

### Краснодар, 2022

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Заместитель директора по НМР  ГАПОУ КК КГТК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И. Тутынина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Заместитель директора по УР  ГАПОУ КК КГТК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Словцова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании кафедры  сервиса и общественного питания  Заведующий кафедры  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Толстихина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20­22 г. |  |

**Разработчики:**

Мясникова О.В., преподаватель ГАПОУ КК КГТК

Петровская В.В., преподаватель ГАПОУ КК КГТК

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы являются частью учебно-методического комплекса (УМК)

ПМ.01 «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПМ.02 «Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПМ.03 «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.04 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению дипломной работы/проекта, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения.

В электронном виде методические рекомендации размещены на файловом сервере колледжа по адресу: *kgtk.ru*

ВВЕДЕНИЕ

Выполнение дипломной работы является формой самостоятельной, творческой работой студента, которая предусматривает закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков, а также способствует профессиональной подготовке специалистов. Дипломная работа выполняется по предложенным темам, однако, это не исключает возможности выбора другой темы, в соответствии со структурой дисциплины. Дипломная работа является завершающим этапом изучение дисциплины и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом.

В дипломной работе студент показывает свое умение работать с литературными источниками, давать объективную оценку современного уровня развития отрасли общественного питания.

Целью дипломной работы является обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний и практических умений по дисциплине, развитие творческой самостоятельности и организованности.

Для достижения поставленной цели реализуются следующие задачи:

1. Осуществление поиска необходимой информации, ее обобщение, систематизация и анализ;
2. Формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
3. Использование справочной, нормативной, технологической документации;
4. Умение делать аргументированные выводы.

При выполнении дипломной работы у студентов формируется и совершенствуется профессиональные умения:

1. Осуществление выполнения технологических процессов;
2. Организация работы производства;
3. Составление технологических и технико-технологических карт;
4. Осуществление необходимых технологических расчетов;
5. Оценка качества сырья и готовой продукции;
6. Правильное и своевременное заполнение технологической документации;
7. Составление организационной структуры ПОП.

Задание по дипломной работе студент получает индивидуально от преподавателя.

Методическое пособие адресовано преподавателям и студентам специальностей 19.02.10« Технология продукции общественного питания»

1 Основные требования к оформлению дипломной работы

### Структура дипломной работы

***Титульный лист***

***Содержание*** ДР желательно сделать электронным для удобства работы с большим объемом текстового материала.

***Введение*** должно представлять характеристику объекта исследования, а также формулировку и обоснование темы ДР.

***Основная часть ДР*** состоит из теоретической и практической части.

* В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.
* Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание практической частей определяется в зависимости от темы дипломной работы.

***Заключение*** должно содержать выводы и рекомендации о возможности использования или практического применения исследуемых материалов.

***Список используемой литературы*** оформляется в соответствии с ГОСТ*.*

***Приложения*** располагаются в конце работы и оформляются в соответствии с рекомендациями*.*

## Общие правила оформления дипломных работ

### 1. Оформление текстового материала

Текстовая часть работы должна быть исполнена в компьютерном варианте на бумаге формата А4. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, полуторный интервал, выравнивание по ширине. Страницы должны иметь поля: нижнее – 20 мм.; верхнее – 20 мм.; левое – 30 мм.; правое – 10 мм. Объем ВКР должен соответствовать заданию. Все страницы работы должны быть пронумерованы. Номер страницы ставится на середине листа нижнего поля. (шрифт номера страницы Times New Roman, размер шрифта - 12)

Весь текст ДР должен быть разбит на составные части. Разбивка текста производится делением его на разделы (главы) и подразделы (параграфы). В содержании работы не должно быть совпадения формулировок названия одной из составных частей с названием самой работы, а также совпадения названий глав и параграфов. Названия разделов (глав) и подразделов (параграфов) должны отражать их основное содержание и раскрывать тему работы.

При делении работы на ***разделы*** (главы) согласно ГОСТ 2.105-95 обозначение производят порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа (1,25 см.), выделяют жирным шрифтом, без подчеркивания и без точки в конце. Если заголовок состоит из нескольких предложений, то между ними точка ставиться. Вторая строка наименования заголовка, подзаголовка пишется от границы левого поля.

При необходимости подразделы (параграфы) могут делиться на пункты. ***Номер пункта*** должен состоять из номеров раздела (главы), подраздела (параграфа) и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта (подпункта) точку не ставят.

Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов.

Переносы в словах заголовков и подзаголовков не допускаются. Заголовки отделяются от основного текста пустой строкой.

Не допускается оставлять заголовки, подзаголовки текста, а так же заголовки таблиц и рисунков на одной станицы, а текст, таблицу или рисунок на другой.

Если заголовки и подзаголовки, а так же наименования таблиц и рисунков состоят из нескольких строк, то их прописывают через один интервал.

Перечисления в тексте допускается отмечать с помощью знаков: “\*”, “-” и т.п., который ставиться перед каждой позицией перечисления.

Для дальнейшей детализации могут быть использованы арабские цифры со скобкой.

Например: а) . . . .

1. . . . .
2. . . . .

Каждое перечисление указывается с абзацного отступа.

**2. Порядок оформления сносок**

**Сноска – это элемент, содержащий вспомогательный текст пояснительного или справочного характера.**

Сноска связана с текстом цифрой (1). Знак сноски ставиться на уровне верхнего обреза шрифта непосредственно после того слова, числа, символа, цитаты, предложения, к которым дается пояснение или справочные данные.

Нумерация сносок для каждой страницы отдельная.

Содержание сносок помещают в конце листа, с абзацного отступа, отделяют от основного текста короткой тонкой линией, проведенной от границы левого поля на 1/3 страницы.

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  1 Фамилия И.О. автора. Название. Место, год издания. Страница, с которой взята цитата. |

В таблице сноски помещают над линией, обозначающей окончание таблицы.

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

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе. Если принята специфическая терминология, то перед списком литературы должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Перечень включают в содержание работы.

При написании введения необходимо правильно формулировать обязательные элементы.

**Требования к структуре ДР**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент введения** | **Комментарий к формулировке** |
| Актуальность темы | Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее внедрения на предприятиях общественного питания |
| Цель работы | Должна заключаться в решении исследуемой темы путем ее анализа и практической реализации |
| Задачи работы | Определяются, исходя из развития цели работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3 – 4 задачи. |
| Объект изучения | Кулинарная (кондитерская) продукция |
| Предмет изучения | Дать определение организации рабочих мест, технологии приготовления блюд, кондитерских изделий |
| Информационная база исследования | Перечислить источники информации, используемые для исследования. |
| Практическая значимость исследования | Не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость. |
| Структура работы | Кратко изложить содержание глав работы. |

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение – резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. В заключении излагаются полученные выводы и их соотношение с целью работы и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении.

**3. Порядок оформления содержания, введения и заключения**

В начале дипломной работы помещают содержание, которое включает номера и наименования разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых они размещаются.

Слово **“СОДЕРЖАНИЕ”** пишется прописными буквами и центрируется относительно границ левого и правого полей.

Если наименование разделов, подразделов написаны на нескольких строках, то номер страницы ставиться на уровне последней строки.

Текст дипломной работы делят на разделы и подразделы.

Номера разделов обозначают арабскими цифрами без точки на конце. Нумерация разделов производится в пределах всей дипломной работы.

Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела, их номера состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Нумерация подразделов первого раздела:

1.1

1.2

Нумерация подразделов второго раздела:

2.1

2.2

Если подраздел включает в себя пункты и подпункты:

Номер состоит из номера раздела, подраздела, пункта, разделенными между собой (.)

Например:

**СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

Введение…………………………………………………..……………………................6

1 Теоретическая часть ……………………… ………………..……………….…….....7

2 Расчетно-технологическая часть……………………………….………………….. 27

3 Охрана труда, техника безопасности на производстве при приготовлении блюда или кондитерского изделия………………………………………………………………...47

Заключение ………………………………………………………………………..........53

Список используемой литературы …………………………………………………... 55

Приложение 1 – Товарная накладная …………………………………………...........51

Приложение 2 – Презентация ……………………………………………………..........52

**Порядок оформления введения и заключения**

Слово «**ВВЕДЕНИЕ**» - центрируется, пишется прописными буквами, выделяется жирным шрифтом.

Нумерация введения начинается с 6 стр.

Введение составляет – 1-1,5 стр. от основного текста.

Включает:

* Актуальность (почему создан текстовой документ);

*- Область применения, порядок применения;*

* Цели, задачи создания текстового документа
* Методы исследования;
* Источники информации.

Слово «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**» - центрируется, пишется прописными буквами, выделяется жирным шрифтом.

Заключение составляет – 1-1,5 стр. от основного текста.

Включает: содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов

### 4. Оформление иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации следует располагать как можно ближе к соответствующим частям текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

Ссылки на иллюстрации разрешается помещать в скобках в соответствующем месте текста, без указания *см.* (смотри). Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации записывают сокращенным словом *смотри*, например, *см. рисунок 3.*

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела (главы). В этом случае номер иллюстрации должен состоять из номера раздела (главы) и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например Рисунок 1.1.

Надписи, загромождающие рисунок, чертеж или схему, необходимо помещать в тексте или под иллюстрацией.

**5. Требования к оформлению таблиц**

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Таблицы применяют для наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы помещают над ней, после слова «таблица» и ее номера.

Слово «Таблица» пишут с прописной буквы от границы левого поля. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах дипломной работы (1, 2, 3).

Таблица 1- Накладная

НАКЛАДНАЯ

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кому\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Основание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Доверенность \_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Ед. изм. | Кол-во | Цена | Сумма |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Получил \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Таблица 2 - Технологическая карта

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рецептура № \_\_\_\_\_

(\_\_\_\_ колонка Сборника рецептур

блюд и кулинарных изделий, 20\_\_г.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма продуктов на порцию массой | | Масса нетто продуктов на количество порций, кг | | | Выход готового блюда, г |
| брутто,г | нетто, г | 10 | 50 | 100 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Технология приготовления блюд

Требования к их качеству:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Верно: Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Таблица 3 - Требование-накладная

**УТВЕРЖДАЮ**

Ресторан « Рай»

«11» апреля 2023г.

Директор

Е.В. Макарова

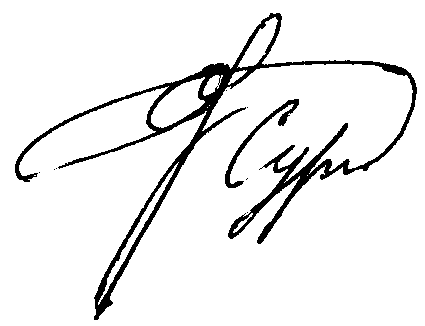
« 11» апреля 2023 г.

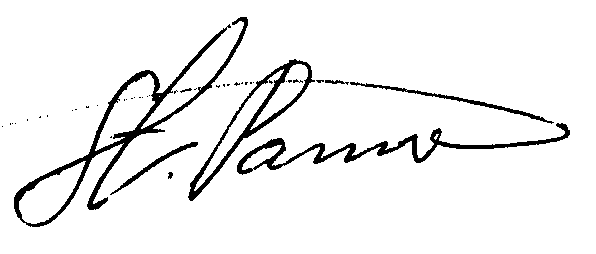
Требование – накладная

От зав. Производством Пилюк В. Н.

Кому зав. складом Никитенко А.В.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Ед.измерения** | **Количество** |
| 1 | Лангуст |  |  |
| 2 | Яйцо |  |  |
| 3 | Молоко |  |  |
| 4 | Мука пшеничная |  |  |
| 5 | Панировочные сухари |  |  |
| 6 | Соль |  |  |
| 7 | Зелень свежая |  |  |
| 8 | Масло (для фритюра) |  |  |
| 9 | Петрушка (корень) |  |  |
| 10 | Маргарин столовый |  |  |
| 11 | Лук репчатый |  |  |
| 12 | Пищевые рыбные отходы (головы, кости, плавники) |  |  |
| 13 | Лимон |  |  |

Зав. производством  Пилюк В. Н.

Зав. складом  Никитенко А.В.

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330501 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация | |  |  |
| структурное подразделение | | Вид деятельности по ОКДП |  |
| наименование блюда | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| [КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА](http://masterblankov.ru/doc/kalkulyacionnaya-kartochka-forma-op-1) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 5  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 6  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | код |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |

### Таблица 5 - Технико-технологическая карта

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_

Наименование блюда/ кондитерского изделия

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. РЕЦЕПТУРА наименование блюда/кондитерского изделия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход: |  |  |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид –

Цвет –

Вкус и запах –

1. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Наименование блюда/кондитерского изделия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|  |  |  |  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### 6. Оформление списка используемой литературы

Список литературы составляется с учетом правил оформления библиографии.

Сведения об источниках следует располагать в алфавитном порядке (по фамилии автора или названии) и нумеровать арабскими цифрами.

Список литературы помещается в конце дипломной работы.

Сведения о каждом источнике помещают от левого края.

Фамилию автора указывают в именительном падеже. Если авторов более трех, приводят фамилию автора, указанную в книге первой с добавлением слов “и др.”.

Если авторов не более трех, то их фамилии и инициалы приводят в той последовательности, в которой они приведены в книге через запятую.

Название книги или статьи пишется без кавычек и сокращений.

Место издания пишется с прописной буквы. Наименование городов Москва и Ленинград (Санкт-Петербург) пишут сокращенно (М., Л., С-Пб.), а название других городов - полностью.

Наименование издательства пишут так, как оно приведено в книге.

Год издания указывают цифрами без дополнительных пояснений (год должен быть не позднее 5 лет, исключение – нормативно-правовая документация).

Например: 2015, 2016 и т.п.

Сведения, касающиеся периодической литературы (газеты, журналы и т.п.) приводят в следующем порядке: автор (ы), наименование статьи, знак (//), наименование журнала, газеты, дата издания, число или месяц (только для газет), номер выпуска (только для журналов), страницы (кроме газет объемом 8 и менее страниц).

***Образец оформления раздела «Список используемой литературы»***

*(порядок размещения по алфавиту)*

**Список используемой литературы**

Нормативно-правовые документы

1 Доклад министра образования Российской Федерации В.М. Филиппова на рас­ширенном заседании итоговой коллегии от 21 февраля 2011 г. // Стандарты и мо­ниторинг в образовании. - 2020. - № 2.

2 Генеральное соглашение между общероссийскими объединениями профсоюзов, общероссийскими объединениями работодателей и Правительством РФ на 2010-2011 гг. // Российская газета. -2017.- 21 января.- 125 с.

3 и т.д.

Монографическая литература

4 Экономика и социология труда: учебник/ под. ред. д.э.н., проф. А.Я. Кибанова.- М.: ИНФРА-М, 2020.- 584 с.

5 Егоршин, А.П. Управление персоналом/А.П. Егоршин.- Н. Новгород.:НИМБ, 2017. - 548 с.

6 Эренберг, Р. Современная экономика труда: Теория и государственная политика/ Р. Эренберг, Р. Смит.- М.: Изд-во МГУ, 2017.- 800 с.

7 и т.д.

Периодическая литература

8 Стоунхаус, Д. Управление организационными знаниями/Д. Стоунхаус// Менеджмент в России и за рубежом.-2018 -№ 1.-14-26 с.

Описание электронных ресурсов

9 Корпоративный проект «МАРС» [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – М., [2010]. – Режим доступа: // http://www.mars.udsu/ru. – [Загл. с экрана].

10 Крутихин, И. В. Корпоративная аналитическая база данных статей: принципы организации [Электронный ресурс] / И. В. Крутихин. – Электрон. дан. – М., [2019]. – Режим доступа: http://rckk.ru/win/inter-events/crimea 2019/trud/sec1114/Doc25.HTML. – [Загл. с экрана].

11Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942800>

12Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд. доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2016

13Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2016.

14Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие.-М.: Издательско -торговая корпорация «Дашков и Ко», 2016.

15Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие/ Васюкова А.Т.-М.: Дашков и Ко, 2008

16Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 176 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1001262

17Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс] : учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 125 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/923506>

### 7. Оформление приложений

В приложениях помещают материал, дополняющий основной текст. Приложениями могут быть, например, графические материалы, таблицы большого формата, расчеты, технологические карты, описания аппаратуры и приборов, описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ЭВМ и т.д.

Приложения оформляют как продолжение основного на последующих ее листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть даны ссылки, например: *Производные единицы системы СИ (Приложения 1, 2 и 5).*

Приложения располагают в последовательности ссылок на них в тексте. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием наверху справа страницы слова *Приложение* и его обозначения. Рядом со словом *Приложение* ставят обозначение, под ним в скобках указывают или слово **“обязательное”, или “рекомендуемое”.** В свою очередь **рекомендуемое приложение может быть «справочным» и «информационным».**

Приложения обозначают арабскими цифрами, за исключением цифры 0.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы отдельной строкой и выравнивается по центру.

2 Основные требования к содержанию и методика выполнения дипломной работы

**Примерная структура дипломной работы:**

Титульный лист (*считается, но номер не проставляется*)

Лист задания *(не* *считается, номер не проставляется, просто вкладывается*)

Отзыв руководителя (*считается, но номер не проставляется*)

Отзыв рецензента (*считается, но номер не проставляется*)

Содержание (*считается, но номер не проставляется*)

Введение (*нумеруется 6-ой страницей*)

Глава 1 Теоретико-исследовательская часть

Глава 2 Практическая часть

Глава 3 Обобщающая часть

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

**Примерное содержание дипломной работы**

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Технологические свойства сырья (используемого для блюд и изделий)

1.2 Способы кулинарной обработки (и способы приготовления кондитерских изделий)

1.3 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции или изделия

1.4 Получение сырья со склада и отпуск его на производство (требование-накладная, накладная)

1.5 Организация работы цехов для приготовления кулинарных блюд и изделий

2 Расчетно- технологическая часть

2.1 Составление технологических карт

2.2 Составление технико-технологической карты

2.3 Расчет калькуляции блюда (расчет калькуляции изделий)

2.4 Расчет энергетической и пищевой ценности блюда или кулинарного изделия, кондитерских изделий

3. Охрана труда, техника безопасности на производстве при приготовлении блюда или кондитерского изделия

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Презентация:

1. Фото цехов, рабочих мест, оборудования и необходимого инвентаря для выполнения производственного задания.

2. Фото полуфабрикатов, рекомендуемых гарниров, соусов, фото тестовых заготовок, готовых изделий, рекомендуемые разновидности изделий, правила оформления.

3. Фото готовых блюд и кондитерских изделий при подаче.

Дипломная работа выполняется по выбранной и утвержденной теме.

Содержание работы должно быть конкретным, насыщенным фактическими данными, сопоставлениями, расчетами, выводами.

Объем ВКР должен соответствовать заданию. Текст излагается в логической последовательности с выделением заголовков разделов.

**Во введении** (1–2 страницы) обосновывается актуальность выбранной темы, значимость рассматриваемых вопросов и рассчитываемых показателей. Раскрывается значение и место отрасли пищевой промышленности в решении задач развития края, страны в целом. Автор может предложить короткую историческую справку. Указывается конкретная цель исследования, задачи, методы исследования, источники информации. Дается краткий обзор разделов дипломной работы, указывается общий объем работы и количество иллюстративного материала.

**Глава 1 Теоретическая часть** (15 – 20 страниц).

При выполнении теоретической части рекомендуется изучить учебную, научно-практическую литературу, нормативные документы раскрывающие состояние вопросов по отрасли. Рассматриваются требования ГОСТов и др. документов по организации деятельности ПОП. Подробно изучается деятельность конкретного предприятия, производится анализ соответствия реального состояния ПОП действующей нормативно-правовой документации. Исследование ведется в постоянном сопоставлении: требования нормативных документов и литературные источники и фактическая ситуация на предприятии. Объем излагаемого материала должен быть достаточным для раскрытия предлагаемых вопросов раздела.

**Примерная структура теоретической части**

Теоретическая часть

1.1 Технологические свойства сырья

Необходимо дать краткую товароведную характеристику основных видов кулинарного и кондитерского сырья и редких (эндемичных) видов сырья, представляющих кулинарный интерес, например, каких-либо пряностей, приправ, специй, кремов, которые придают данному блюду или изделию неповторимый вкус и аромат.

1.2 Способы кулинарной обработки

Необходимо отразить все возможные способы обработки, начиная с 1 стадии приготовления блюда и изделия от подготовки сырья до бракеража. Если имеются в данной технологии нетрадиционные (национальные) приемы обработки сырья с применением особых веществ, оборудования, инвентаря, то можно указать и на них.

1.3 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции или изделия

В данном пункте следует описать технологические процессы, технологию приготовления изделий, происходящие с пищевыми веществами при применяемых способах обработки, а также выделить главные из них, от которых существенно зависят основные органолептические показатели блюда и изделия.

1.4 Получение сырья со склада и отпуск его на производство

Данный пункт должен содержать словесное описание порядка получения со склада и отпуска сырья на производство, а также пример заполнения накладной и требования-накладной по определенной форме (см. приложение).

1.5 Организация работы цехов для приготовления кулинарных блюд и изделий

Необходимо описать организацию работы цехов, которые непосредственно задействованы для приготовления данного блюда или изделия с указанием технологических линий, рабочих мест, оборудования, инвентаря, материалов и инструментов.

2 Расчетно - технологическая часть

2.1 Составление технологических карт

Перед тем как выполнить технологические карты нужно подчеркнуть их необходимость для технологического процесса, порядок составления и подписания. Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

В данном пункте должны быть представлены технологические карты, необходимые для расчета сырья и приготовления блюд. Если блюдо отдается с гарниром и соусом, то нужно представить технологические карты на гарнир и соус отдельно. На кондитерские изделия предоставляют технологические карты с сиропом, кремом, начинками, помадой. Фото блюд по ТК желательно разместить на листах приложений и (или) в презентации.

2.2 Составление технико-технологической карты

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. Форма и содержание ТТК определяется ГОСТ.

В пункте 6.2. ТТК под названием «Физико- химические показатели» и в пункте 6.3. под названием «Микробиологические показатели» допускается писать вместо перечня показателей фразу: «Определяются лабораторным путем», если автор не сможет найти перечень данных показателей. Пункт 7 ТТК оформляется в виде сводной таблицы на которую, после расчетов делается ссылка. Расчет пищевой и энергетической ценности производится в расчете на 100 грамм сьедобной части продукта. Фото блюд по ТТК желательно разместить на листах приложений и (или) в презентации.

2.3 Расчет калькуляции

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию). Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а также нормы закладки сырья и цены на продукты и сырье (см. Технологические карты).

Стоимость сырьевого набора исчисляется путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор и количество каждого блюда берется из технологической карты). Для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия) калькуляция может составляться из расчета стоимости сырья на 100 блюд. Продажная цена блюда сохраняется впредь до изменения сырьевого набора (стоимости сырья) при их изменении новые продажные цены исчисляются в следующей свободной графе калькуляционной карточки. Эти процессы сейчас практически полностью автоматизированы системами контроля и учета за деятельностью предприятия. В них калькуляционная карта создается на основе технологической карточки, прейскуранта цен на продукты. После определения процента наценки на блюдо, система автоматически показывает оценочную стоимость блюда, реальный процент наценки и ее денежное выражение. Карточки хранятся в системе и оперативно могут быть проверены и изменены, что значительно упрощает работу, сокращает затраты рабочего времени и количество персонала.

Данный параграф должен содержать калькуляцию для блюд, к которым выше рассчитаны технологические карты. Наценку блюдам можно выбирать произвольно, но рекомендуется с учетом наценочной категории выбранного предприятия по теме дипломной работы. При составлении калькуляционной карточки рекомендуется пользоваться ее электронным образцом (см. приложения), который только нужно будет заполнить, внеся свои данные и произведя расчеты. Изменение цен за период времени показывать не нужно.

2.4 Расчет энергетической и пищевой ценности блюда или кулинарного изделия

Необходимо раскрыть знание пищевой ценности блюд (сколько содержат калорий разные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы); показать механизм расчета пищевой ценности блюд, а также указать на сочетаемость ингредиентов блюда или изделия, что в свою очередь является основой такого главного показателя как усваиваемость данного блюда организмом.

Может быть представлена пищевая ценность сырья из которого изготавливают блюда по данной теме, а также пищевую ценность готовых блюд по теме. Например, пищевая ценность сырья для приготовления сладких блюд представлена в таблице 1

Таблица 1 - Пищевая и энергетическая ценность сырья

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| На 100 грамм продукта: | Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Калорийность,  Ккал |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Молоко | 2,9 | 3 | 4,8 | 57 |
| Молоко коровье | 3,3 | 3,5 | 4,6 | 66 |
| Сливки 20%-ные | 2,5 | 19,7 | 3,6 | 211 |
| Сливки нежирные | 3 | 10,1 | 4,1 | 110 |
| Мука пшеничная 1 сорта | 10,8 | 1,1 | 72,9 | 351 |
| Сахар | 0 | 0 | 99,7 | 375 |
| Картофельный крахмал | 0,8 | 0 | 84,8 | 349 |
| Фисташки | 0 | 0 | 0 | 638 |
| Фундук | 16 | 66,9 | 9,6 | 706 |
| Абрикосы | 1 | 0 | 10,2 | 47 |
| Виноград | 0,1 | 0 | 17,3 | 70 |

Продолжение (окончание) таблицы 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Вишня | 0,9 | 0 | 11 | 52 |
| Голубика | 0,8 | -0,2 | 7,4 | 32 |
| Шоколад темный | 6,1 | 35,1 | 48 | 536 |
| Мед | 0,5 | 0 | 80,4 | 313 |
| Яичный белок | 12,3 | 0 | 0 | 50 |
| Яичный желток | 17,1 | 31 | 0 | 362 |
| Яичный порошок | 43,7 | 42,3 | 1,5 | 577 |
| Яйца | 12,5 | 12 | 0,6 | 50 |
| Желатин | 82,2 | 0,4 | 0,7 | 355 |

Каждое блюдо имеет свою пищевую и энергетическую ценность, в зависимости от сырья и технологии приготовления, в таблице 2 представлена пищевая и энергетическая ценность готовых сладких блюд.

Таблица 2 - Пищевая и энергетическая ценность блюд

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| на 100 грамм продукта: | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность,  Ккал |
| Печенье, пирожные, торты | 4,1 | 24,7 | 70 | 517 |
| Пирожное слоеное с кремом | 5,4 | 38,6 | 46,4 | 544 |
| Компот из свежих плодов (яблоки) | 0,15 | 17,9 | 3,9 | 70,5 |
| Компот из свежих плодов (вишня) | 0,2 | 17,7 | 4,0 | 71 |
| Кисель из клюквы (густой) | 0,0 | 16,7 | 1,5 | 67 |
| Желе из ягод свежих (земляника садовая) | 2,8 | 15,1 | 10,5 | 70 |
| Мусс апельсиновый | 2,6 | 15,9 | 14,3 | 73 |
| Самбук абрикосовый (абрикосы) | 2,5 | 25,9 | 6,5 | 116 |
| Корзиночка с плодами и ягодами консервированными | 2,72 | 10,5 | 46,0 | 284,8 |
| Мороженое ассорти с плодами консервированными | 2,8 | 6,9 | 20,0 | 183,8 |

Данные для формирования таблицы берут из таблиц пищевой ценности сырья (Справочник «Химический состав пищевых продуктов).

Расчет пищевой ценности блюда в целом делают на выход 100 г, ингредиентов по массе нетто. Например, произведем расчет пищевой ценности кулинарного изделия «Бутерброд с сыром» рецептура, №3 (Сборника рецептур). По 3 колонке выход его составляет 50г, из них на долю сыра приходится 15г, масла сливочного 5г, хлеба 30г. Так как расчет ведется на выход 100г, то соответственно расчетная закладка удвоится (сыра 30г, масла 10г, хлеба 60г). По справочнику видим, что в 100 г хлебобулочного изделия Батон «Нарезной» содержится 7,4 г белков; 2,9 г жиров; 51,4 г углеводов. Но расчетная закладка хлеба составляет 60г, значит, содержание пищевых веществ уменьшится и составит: 4.44г белка (7,4\*60 /100); 1.74г. жира (2.9\*60 /100); 30,84г. углеводов (51.4\*60/ 100). Так же проводим расчет по сыру и маслу. Данные сведем в таблицу 3.

Таблица 3 - Пищевая ценность блюда «Бутерброд с сыром»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал |
| Хлеб пшеничный | 4,44 | 1.74 | 30,84 |  |
| Сыр «Российский» | 13,2 | 6,0 | 8,10 |  |
| Масло сливочное | 3,20 | 8,40 | 0 |  |
| Всего: | 20,8 | 16,1 | 38,9 | 383,7 |

Так как 1 грамм белка содержит 4 ккал; 1 грамм жира 9 ккал; 1 грамм углеводов 4 ккал, то умножив суммарное количество белков на 4 ккал

(20,8\*4=83,2 ккал); далее 16,1\*9 = 144,9 ккал; 38,9\*4=155,6 ккал. Находим сумму ккал, которые принесли нам белки, жиры и углеводы (83,2+144,9+155,6=383,7 ккал). Пустые графы заполняем из того же справочника, пересчитав калорийность на нашу расчетную закладку ингредиентов. Сумма цифр последнего столбца и последней строки должна совпасть. Можно сделать вывод, что такой бутерброд весьма калорийное блюдо и что бутербродное питание может легко привести человека к ожирению, мы это видим на примере фаст–фуд, где производится большой ассортимент бутербродов. Сочетаемость ингредиентов в данном блюде хорошая, что позволит организму человека усвоить его почти полностью.

*3. Охрана труда, техника бе*зопасности на производстве при приготовлении блюда или кулинарного изделия.

Должна включать основополагающие нормы и требования охраны труда на п.о.п., прописанные в законах РФ, Трудовом кодексе и санитарных нормах и правилах. Требования и нормы лучше отразить по тем цехам и процессам, которые непосредственно касаются технологии приготовления данного блюда (изделия).

Заключение

**Заключение (1–2 страницы**) должно быть ясным, четким, конкретным, обоснованным и представляющим собой логическое завершение исследования. Вначале формулируются выводы по цехам, по работе персонала, методы улучшения работы предприятия, а затем даются краткие выдержки предложений (рекомендации). Заключение является итогом дипломной работы, в нем формируются основные выводы, к которым пришел автор, обобщаются результаты исследования, формулируются предложения. Заключение должно быть четким, не громоздким и составлять до 6-7% от объёма работы. Оформляется заключение аналогично введению.

**В списке литературы** дается наименование всех источников, использованных при написании дипломной работы с указанием фамилий и инициалов авторов, заглавия книги или статьи, места, года издания и количество страниц в книге. Рекомендуется использовать не менее 10 источников литературы с указанием ссылок (порядковый номер в списке литературы) на них по тексту.

**В приложении** следует помещать вспомогательный материал, который дополнительно раскрывает содержание темы исследования. Приложения служат для того, чтобы не загружать основной раздел дипломной работы вспомогательными материалами. Приложения размещаются сразу после списка использованных источников. В приложениях помещают различные справочные таблицы, рисунки, первичные документы, расчеты т.д. В приложениях можно поместить фото других блюд, которые автор считает целесообразным, фрагменты украшений блюд, эскизы, фото красивой подачи блюд, национальную атрибутику (орнаменты, элементы декора, посуду), фото специального оборудования, инвентаря, экзотического сырья, виды сервировок и т.д., что будет способствовать яркому и красочному представлению работы.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием наверху справа страницы слова *Приложение* и его обозначения. Рядом со словом *Приложение* ставят обозначение, под ним в скобках указывают или слово **“обязательное”, или “рекомендуемое”.** В свою очередь **рекомендуемое приложение может быть «справочным» и «информационным».**

Приложения обозначают арабскими цифрами, за исключением цифры 0.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы отдельной строкой и выравнивается по центру. В конце листов приложений в отдельном файле прикладывается диск с презентацией. Помним, что нумерация страниц основного текста работы и приложений сквозная.

Обязательными приложениями дипломной работы является:

Приложение 1. Презентация дипломной работы на диске:

1. Фото цехов, рабочих мест, оборудования и необходимого инвентаря для выполнения производственного задания.

2. Фото полуфабрикатов, рекомендуемых гарниров, соусов, кондитерских изделий, рекомендуемых украшений.

3. Фото готовых блюд и изделий при подаче.

4. Фрагмент сводно-сырьевой ведомости ( на основании 5 блюд)

Дополнительные приложения могут быть в зависимости от насыщенности дипломной работы рисунками, схемами, графиками и т.п.

Список используемой литературы, рекомендуемой студентам для написания дипломной работы

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 503104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования.»
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ Р 50935-2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6. ГОСТ Р 53105-2008 « Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями дополнениями от 21.06.01 № 389)
8. СанПин 2.3.2.1078-2011 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – 10 с.
9. ФЗ «О защите прав потребителя», /от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212. - 25 с.
10. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2007, ФЗ 29

Монографическая литература

1. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март», 2020. – 235 с.
2. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли»: учебник – ИД «Форум»: ИНФРА- М, 2019. – 315 с.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи», 2018 г. – 365 с.
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания»: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. – 480 с.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.: Академия, 2021. – 184 с.
6. Похлебкин В.В «Большая энциклопедия кулинарного искусства»,- М.: ЗАО Центрполиграф, 2020. – 745 с.
7. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».-М.; Феникс, 2021. – 373 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М.;ИКТЦ «Лада», 2020. – 656 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Профикс, 2020. – 573 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столов ых.- Минск.: Харвест, 2021. – 422 с.
11. Сборник технологических нормативов – М, ТОО «Пчелка», 2021. – 382 с.

Периодическая литература

1. Профильные журналы: «Питание и общество» 2015-2021. – 35 с.
2. «Шеф-Арт» Питание и общество талантливых поваров Ресторанные ведомости 2015-2021. – 82 с.

Описание электронных ресурсов

24 Агеев В.В Гречка: калорийность, полезные свойства, способы приготовления [http://www.gastronom.ru/text/grechka-kalorijnost-poleznye-svojstva-sposoby-prigotovleniya-1000048 /](http://www.gastronom.ru/text/grechka-kalorijnost-poleznye-svojstva-sposoby-prigotovleniya-1000048%20/) Агеев В.В. – Электрон. ст. – Б.м., Б.г.- Режим доступа к ст.: http:// gastronom. ru  
25 Высоцкая Ю.С. Кулинарная социальная сеть «Едим Дома» Юлии Высоцкой «Пельмени китайские "Дим Сум" Режим доступа: http:// www.edimdoma.ru/retsepty/ 6187-pelmeni-kitayskie-dim-sum

**Приложение 1**

***Образец титульного листа дипломной работы***

**Министерство образования и науки Краснодарского края**

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»**

Допускается к защите

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Словцова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

**по специальности**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код, наименование специальности)

**на тему:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Выполнил (а) студент (ка)

\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Руководитель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

Работа защищена с оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краснодар 2023 г.

***Обратная сторона* *титульного листа дипломной работы***

**Эксперты нормоконтроля:**

Содержательная экспертиза:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (Ф.И.О. руководителя )

Техническая экспертиза:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Шпитальная А.Ю.-зав.ЦМКО ГАПОУ КК КГТК/

(подпись)

Дипломная работа прошла нормоконтроль

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

М.П.

**Приложение 2**

***Образец задания для выполнения дипломной работы***

**Министерство образования и науки Краснодарского края**

**ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Словцова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

**ЗАДАНИЕ ПО ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**

Студента (ки) курса\_\_\_\_\_ группы №\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Тема дипломной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Дата начала исследования: «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Дата сдачи студентом законченной работы: «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

3. Исходные данные к дипломной работе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Объект дипломной работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Основные части дипломной работы (перечень подлежащих разработке вопросов, сроки их выполнения и примерный объем в страницах и в процентах к общему объему):

Введение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_стр.(10%) с \_\_\_\_\_\_\_по \_\_\_\_

Теоретическая часть:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_стр.(25-30%) с \_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_

Практическая часть:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_стр.(30-35%) с \_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_

Заключение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_стр.(5%) с \_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_

6. Рекомендуемая специальная литература, справочные издания и т.д.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

**Приложение 3**

***Образцы отзывов руководителя и рецензента о дипломной работе***

**Министерство образования и науки Краснодарского края**

**ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ О ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**

Студента (ки) курса\_\_\_\_\_ группы №\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Тема дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

Актуальность темы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка содержания дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стиль изложения, качество оформления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Положительные стороны работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Замечания к дипломной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендации по внедрению выпускной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнительная информация для ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

(подпись)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О.)

**Приложение 4**

**ОТЗЫВ РЕЦЕНЗЕНТА О ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ**

Студента (ки) курса\_\_\_\_\_ группы №\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента (ки))

Специальность **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, должность, место работы)

Соответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной

теме\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Актуальность темы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка содержания дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка качества изложения и оформления работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Практическое значение работы и рекомендации по внедрению\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендованная оценка дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.