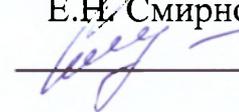


ОДОБРЕН
на заседании ПЦК
Протокол № 7 от 10.10 2012 г.
Председатель
 (Н.А. Суббота)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
Е.Н. Смирнова


**Требования к выпускным квалификационным
работам (курсовая и дипломная работа)
по специальностям:**

- 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей,
систем и агрегатов автомобилей**
- 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт
автомобильного транспорта**

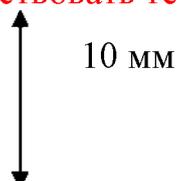
Разработчик:
Нина Александровна Суббота
Преподаватель ГБПОУ «ЮТТ»

Содержание

Введение.....	3
1	4
1.1	4
1.2	5
2	7
2.1	7
2.2	8
3	
3.1	
3.2	
3.3	
4.....	
Заключение.....	
Список используемой литературы.....	
Приложения	

Рамка и основная надпись ставиться только на содержание

Номера разделов и подразделов по тексту документа и в содержании должны совпадать (соответствовать тематики задания)



					ЮТТ.Код специальности. 02.105.Поименный номер					
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>	Пояснительная записка			<i>Лит</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Разраб.</i>	Ф.И.О.									
<i>Проверил</i>	Ф.И.О.									
<i>Реценз.</i>	Для диплома									
<i>Н. Контр.</i>	Ф.И.О.									
<i>Утврerd.</i>					№ группы			2		

В центре: 16 шрифт

Введение

Содержание

Заключение

Список используемой литературы

1. Оформление выпускной квалифицированной работы

Точка не ставится

1.1 Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна включать в себя следующие структурные элементы:

- Титульный лист;
- Задание на выполнение;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть, как правило, состоящую из 2 глав;
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения

Таблица 1- Требования к оформлению ВКР (курсовых и дипломных работ)

Формат листа бумаги	А-4 (210 х 297) текст излагается на одной стороне белой бумаги
Размер шрифта	Кегль – 14, цвет черный
Название шрифта	Times New Roman, начертание обычное
Межстрочный интервал	Полуторный
Выравнивание текста	По ширине
Перенос слов	Автоматическая расстановка переносов
Количество строк на странице	28-30 строк (1800 печатных знаков)
Поля (мм)	Левое – 30 мм; Правое – 10 мм; Верхнее и нижнее – 20 мм
Абзац (первая строка) (отступ красной строки)	Отступ (красная строка) - 1,25 см (5 знаков) Текст работы необходимо делить на абзацы, то есть части, начинающиеся с новой строки, это позволяет лучше воспринимать смысл изложенного материала. Каждый абзац должен выражать самостоятельную мысль. Не допускается: - при переходе на новую страницу отрывать одну строку - текста или слово от предыдущего абзаца; - начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице

Введение

2 Enter

10-12

10

← Торт — это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее →
← 30 → разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более →
← различных полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой не менее 150 г. →
Торты имеют разнообразные приятные вкусы и ароматы, привлекательный
внешний вид. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности
изделий отделочными полуфабрикатами. Он выступает в роли завершающего
элемента праздника, который дети и взрослые ждут с большим нетерпением.

Текст обязательно выравнивается по ширине, переноса текста – нет

2 Enter

1.2 Оформление глав и параграфов

1 Enter

Разделы и подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

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

Внутри раздела и подраздела могут быть приведены перечисления.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь).

Пример 1

1) Паста мисо имеет вид густой пасты. Не содержит витаминов и минеральных вещества (Приложение А.1).

2) Мирин. Не содержит витаминов. Минеральные вещества: Калий, Кальций, Магний, Натрий, Сера, Фосфор [3, с.68] (Приложение А.2).

20 мм

Пример 2

В данной части рассматривается:

- 1) Правила составления технологических и технико-технологических карт;
- 2) Примеры дизайна и оформления горячих блюд;
- 3) Органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов, блюд.

Пример 3

В данной части рассматривается:

- 1 Правила составления технологических и технико-технологических карт;
- 2 Примеры дизайна и оформления горячих блюд;
- 3 Органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов, блюд.

Пример 4

На основе изученной информации разработан дизайн и оформление горячих блюд для данной работы:

а) варка тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или в атмосфере водяного пара [14, с. 22];

б) жарка тепловая кулинарная обработка продуктов в целях доведения о кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образования на их поверхности специфической корочки [14, с. 22].

Пример 5

На основе изученной информации разработан дизайн и оформление горячих блюд для данной работы:

- варка тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или в атмосфере водяного пара [14, с. 22];

- жарка тепловая кулинарная обработка продуктов в целях доведения о кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образования на их поверхности специфической корочки [14, с. 22].

Заголовки разделов следует выполнять шрифтом Times New Roman, размер (кегель) – 16; подразделов- шрифтом Times New Roman размер -14; пунктов - шрифтом Times New Roman, размер -14.

При выполнении документа расстояние между заголовками раздела и заголовком подразделы – 15 мм (2 Enter).

Расстояние между заголовком раздела и текстом, если заголовок подраздела отсутствует – 10 мм (1 Enter).

1.3 Нумерация страниц

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют внизу страницы, по центру или в нижнем правом углу, без точки в конце.

Титульный лист включает в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

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

1.4 Оформление расчетов

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должны быть оставлены не менее одной свободной строки.

Формулы следует нумеровать сквозной нумерацией в пределах всей квалификационной работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например, формула (1).

Площадь участка Д-1 определяется по формуле: : не ставят

$$F = (f_a \times \Pi + f_{\text{общ.}}) \times K_{\text{п}}, \quad (1)$$

где f_a – площадь автомобилей в плане, $f_a = 36 \text{ м}^2$ (наибольшая площадь подвижного состава);

Π – количество постов, $\Pi = 1$;

$K_{\text{п}}$ - (коэффициент плотности расстановки постов и оборудования зависит от назначения помещения);

$f_{\text{об}}$ - суммарная площадь оборудования (за вычетом подъемников в ямах),
 $f_{\text{об}} = 53,3 \text{ м}^2$.

1.5 Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки и др.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть ссылки в ВКР.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации. На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»: «(см. рисунок 2)».

Слово «Рисунок» и его наименование располагают посередине строки. Кегль 14, начертание обычное. Иллюстрации располагают следующим образом:

Под каждым рисунком, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), пробел, дефис, пробел, указывается название без кавычек, перенос в словах, точки в конце.

Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается по середине строки



Рисунок 1 – Торт «Шоко-апельсин»

Таблица 2 – Требования к оформлению таблиц

Фрагмент	Требование
Графа «№ п/п»	В таблицу не включается
Шрифт	10 - 14
Межстрочный интервал	Одинарный
Нумерация таблиц	Нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах раздела.
	Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения (например: А.1, В.3).
Название таблицы	Помещать слева над таблицей, с абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.
	На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа, при ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера.
	При подготовке текстовых документов с использованием программных средств надпись «Продолжение таблицы» допускается не указывать.
Заголовок граф и строк	Писать с прописной буквы в единственном числе.
	В конце заголовка точка не ставится.
	Выравнивать по центру.
	Записывать, как правило, параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

1.6 Оформление приложений

Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описание аппаратуры и приборов и т.д.

Слово «ПРИЛОЖЕНИЯ» на отдельном листе по середине и по центру, 16 шрифт (если много приложения)

Слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» на отдельном листе по середине и по центру, 16 шрифт (если одно приложение)

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием наверху по центру страницы слова «Приложение А». Приложения обозначаются заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

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

1.7 Оформление ссылок

Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылки ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылки, в тексте [5, с. 129].

Если ссылку приводят на конкретный фрагмент текста документа, в отсылке указывают порядковый номер и страницы, на которых помещен объект ссылки.

Сведения разделяют запятой, например [13, с.46].

Пример

При жарке рыба прогревается в центре изделий только до 80–85°C, вследствие чего мышечные волокна уплотняются в меньшей степени. [5, с. 129].

Точки нет



1.8 Оформление библиографии

Литература не позднее 5 лет

Список литературы по алфавиту

Список использованных источников имеет следующую структуру:

- 1) Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- 2) Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- 3) Постановления Правительства Российской Федерации (в той же последовательности);
- 4) Иные нормативные правовые акты;
- 5) Иные официальные материалы (резолюции – рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады и др.);
- 6) Монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке).

Требования к оформлению списка использованных источников представлены в таблице 3. Сведения об источниках следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа; нельзя включать источники, не использованные при написании работы.

Таблица 3 – Требования к оформлению списка использованных источников

Фрагмент	Требование
Законы, указы, постановления	Конституция Российской Федерации [Текст]. - М.: Приор, 2001. - 32 с. Гражданский процессуальный кодекс РСФСР [Текст]: [принят третьей сес. Верхов. Совета РСФСР шестого созыва 11 июня 1964 г.]: офиц. текст: по состоянию на 15 нояб. 2001 г. / М-во юстиции Рос. Федерации. - М.: Маркетинг, 2001. - 159 с.
Отдельно изданный стандарт и технические условия, руководящий документ	ГОСТ 7.1 – 2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. Издание официальное. М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 51с. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]: ГОСТ Р 517721 - 2001. - Введ. 2002-01-01. - М.: Изд-во стандартов, 2001. - IV, 27 с.: ил.
Книга одного автора	Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров / Н.С. Казанцева. - М.: Дашков и К, 2020. - 400 с.
Книга двух и более авторов	Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева и др. - М.: Дашков и К, 2018. - 346 с.
Книга четырех и более авторов	Аналогично оформлению книги одного- трех авторов. Авторы перечисляются после названия книги.
Книга авторского коллектива под редакцией	Коноплева, И.А. Информационные технологии: учебное пособие / И.А. Коноплева, О.А. Хохлова, А.В. Денисов; под. ред. И.А. Коноплевой. - М.: Проспект, 2018. – 304 с.
Статья из журнала, газеты	Фомина Т. Т. К вопросу прогнозирования качества спортивной обуви// Конструирование и технология изделий из кожи: Сб. науч. тр. – М.: МТИЛП,1990. – С. 18.
Электронные ресурсы	Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова: [Электронный ресурс]. URL: http://www.msu.ru

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложения А

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель предметной комиссии

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ:
Зам. директора по УМР

подпись

фамилия

дата

подпись

дата

Смирнова Е.Н.
фамилия

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема: Технология приготовления, способы подачи горячих
блюд из рыбы с использованием технологий направления
«Молекулярная кухня»

ЮТТ. Код специальности. 02.100. Поименный номер _____

(обозначение документа)

Руководитель

подпись

фамилия

дата

Студент

подпись

фамилия

дата

Нормоконтроль

Преподаватель «ЮТТ»
должность, место работы

подпись

Суббота Н.А.
фамилия

дата

2022 г.

Приложения Б
ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

по МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

ЮТТ. Код специальности.02.101.Поименный номер

(обозначение документа)

Руководитель

подпись

фамилия

дата

Студент

подпись

фамилия

дата

Нормоконтроль

Преподаватель

должность, место работы

подпись

Суббота Н.А.

фамилия

дата

Приложения В

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

по **МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

Студентке _____ 3 курса _____ группы _____ ПК-315 _____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

_____ Белоусовой Ксении Юрьевне _____

ТЕМА ЗАДАНИЯ:

Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента

Курсовая работа на заданную тему выполняется учащимся техникума в следующем объеме:

Введение

1 Теоретическое обоснование

1.1 Составные части блюд

1.2 Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента

1.3 Химический состав сырья

2 Практическая часть

2.1 Составление технологических и технико-технологических карт

2.2 Органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов, блюда

2.3 Механическая обработка сырья

2.4 Применяемые приемы тепловой обработки продуктов

2.5 Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке продуктов

2.6 Дизайн и оформление горячих блюд

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Дата выдачи: 18.01.2022 г

Дата сдачи: 31.03.2022 г

Зав. отделением _____

Преподаватель _____

Приложения Г

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметной комиссии

подпись

фамилия

дата

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ:

Зав. заочного отделения

подпись

дата

Попова И.П.

фамилия

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

по специальности _____

Тема: ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЗАЩИТА СОЦИАЛЬНЫХ ПРАВ И

СВОБОД ЧЕЛОВЕКА И ГРАЖДАНИНА РФ

ЮТТ. Код специальности. 01.100. Поименный номер

(обозначение документа)

Руководитель проекта

подпись

фамилия

дата

Студент

подпись

фамилия

дата

Нормоконтроль

Преподаватель «ЮТТ»

(должность, место работы)

подпись

Суббота Н.А.

фамилия

дата

2022 г.

2 Теоретическое обоснование



Для теоретического исследования работы разработан ассортимент блюд молекулярной кухни: лосось мисо, рыба в дальнем плавании, филе палтуса в хрустящей корочке с компотом из томата, горбуша с гороховым пюре и пенкой из тмина.



Лосось мисо: лосось, паста мисо, мирин, рисовый уксус, лук шнит, имбирь свежий, кунжутное масло.

2.2 Технология приготовления, способ подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

Особенности молекулярной кухни.

Необычные формы и вкусовые сочетания в гастрономическом ресторане на одной тарелке могут встретиться твердый борщ, бородинских хлеб в виде пены и мясо в форме икринок.

Не допускается автору делать ссылки на самого себя. Вместо выражения «Я изучил.....» нужно писать: «В работе изучены.....», «При экспертизе было определено.....», вместо «Я считаю.....» нужно писать «По нашему мнению....» или «Можно считать.....»

Приложение Ж



Рисунок Ж.1 - «Лосось мисо»

Приложение 3

Содержание в таблице - шрифт Times New Roman, начертание обычное, размер 10-14, буквы строчные, выравнивание по центру или левому краю.

Таблица 3.1 – Паста мисо

Белки	11
Жиры	4,5
Углеводы	19
Калорийность	160

Таблица 3.2 – Мирин

Белки	76 г
Жиры	5 г
Углеводы	16.1 г
Калорийность	78.4 г
Калий,	25 мг
Кальций	5 мг
Магний	6 мг
Натрий	2 мг
Сера	5 мг
Фосфор	6 м

Список используемой литературы

1 Гости: Паста мисо ГОСТ - 54678 – 11; мирин ГОСТ - 32188 – 13; рисовый уксус ГОСТ -32097 – 13; лук шнит ГОСТ - 27523-87; имбирь ГОСТ -; кунжутное масло ГОСТ – 8990 – 59; лосось ГОСТ -7449 – 96; соль ГОСТ -51574-2000; перец черный молотый ГОСТ - 29058 – 91; форель ГОСТ – 7449 -96; оливковое масло ГОСТ -;Кофе в зернах ГОСТ -32775 - 14; перец микс ГОСТ - 29058 – 91; рис ГОСТ – 6292 – 93.

2 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 176с.

3 <https://posudamart.ru/articles/chto-takoe-molekulyarnaya-kuxnya/>

4 <https://mydocx.ru/12-22612.html>

ДЛЯ ЮРИСТОВ

1 КОНСТИТУЦИЯ

2 КОДЕКС

3 ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ЗАКОНЫ

4 ПОСТАНОВЛЕНИЕ

5 Орфографический словарь русского языка [Текст] /Под ред. С.И. Ожегова. Элиста: Джангар; М.: Локид, 2018. – 912 с.

6 Козырев, Г. И. Конфликты в организации [Текст] / Г. И. Козырев // Социально-гуманитарные знания. – 2019. - № 2. – С. 136-150.

7 Волков, В. Мыслящая Вселенная [Текст] / А. Волков // Первое сентября. -2018. - 30 окт. - С. 6. Энциклопедия (общее описание): Большая советская энциклопедия. [в 30 т.] / гл. ред. А.М. Прохоров. - 3-е изд. - М.: Советская энциклопедия, 2018. - 1978.

Требования к докладу, презентации

1. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

2. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал (мультимедийная презентация), иллюстрирующий основные положения ВКР.

3. При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

4. Доклад обучающегося представляет собой 3 - 4 листа формата А4 машинописного текста. Продолжительность рассказа должна составлять не более 15 минут.

При защите обучающийся показывает глубокие знания, свободно, без чтения текста доклада оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения и уверенно отвечает на поставленные вопросы.

При подготовке доклада необходимо основы придерживаться следующего алгоритма:

- вступление и постановка проблемы;
- результаты проделанной работы;
- заключение и рекомендации.

Пример структуры для написания доклада представлен в таблице 4. Доклад сопровождается презентацией с диаграммами, таблицами, схемами и другим аналитическим материалом.

Таблица 4 – Содержание доклада

Раздел доклада	Содержание раздела доклада	Продолжительность
Введение	1. поприветствовать аудиторию, представиться и назвать тему дипломной работы 2. Назвать цель, задачи, актуальность темы 3. Указать выбранный объект, предмет и метод исследования в зависимости от проблемы на предприятии	2-3 мин.
Методическая часть (аналитическая)	4. Дать краткую характеристику описываемого предприятия общественного питания. 5. Рассказать про этапы исследования, как и в какой последовательности проводилась работа. 6. Перечислить полученные результаты, что при этом было выявлено.	3-4 мин.
Итоги по ВКР	7. Перечислить полученные практические результаты исследовательской работы. 8. Рассказать про анализ расчета эффективности практической части, используемые критерии и принципы	3-4 мин.
Заключение	9. Рассказать какие предложения можно внедрить для дальнейшего развития предприятия, 10. Оценить значимость работы и при этом указать, где, когда или при каких обстоятельствах можно использовать предложения или полученные результаты.	2-4 мин.
Итого: 10 - 15 мин.		

Следует учитывать, что вышеприведенная структура показана в виде примера и каждый доклад будет отличаться той или иной задачей друг от друга. Все пункты описываются в сжатой, лаконичной форме, так как установлено отведенное время для выступления, за которое обучающийся должен успеть изложить всю суть работы.

Текст доклада содержит последовательные предложения с кратким обоснованием в соответствии с поставленными задачами, раскрывая конкретно

полученные результаты, что позволяет определить, что поставленные задачи выполнены, а цель достигнута.

Текст доклада сформулировать в прошедшем времени, отвечая на вопрос - что сделали?

5. Презентация

План составления презентации:

- Титульная страница – соответствует начальному слайду
- Введение
- Основной блок (содержит, как правило, подразделы)
- Заключение

Оптимальное число слайдов не должно превышать 15-ти (см. таблицу 5)

На первом слайде указываются:

- Наименование учебного учреждения
- Тема ВКР
- Ф.И.О. докладчика
- Будущая специальность докладчика
- Год и населенный пункт, где выполняется защита ВКР.

Начальный слайд является, как бы, титульной обложкой презентации. Последний слайд должен быть, как и титульный (начальный). На начальном слайде приемная комиссия знакомится с тематикой защищаемого проекта, а на заключительном – предоставляется возможность обратиться к обучающемуся с уважением, то есть по имени и отчеству. Вот почему, начало и конец презентации должны быть одинаковы. На дальнейших слайдах располагается информация, в которой отражается содержание ВКР.

Для презентации к докладу используется шаблон корпоративной презентации ГБПОУ «ЮТТ», цвет шрифта – темно-фиолетовый. Шрифт устанавливается размером не меньше 28. Шрифт заголовков выполняется не меньше 36.

Речь докладчика презентации обязана соответствовать слайдам. При составлении презентации к выполненному документу, необходимо, чтобы на открываемом слайде не было много текста, поэтому информацию нужно рассортировывать равномерно, сохраняя структуру проекта.

Вначале указывается актуальность ВКР в современном мире. Эту информацию можно получить из раздела «Введение» и сжато расположить ее на слайде

На следующем слайде можно указать предмет и объект изучения с описанием его преимущества перед вторым. Далее нужно предоставить сжатую характеристику проблем, которые разрешает ваш проект с указанием конечной цели написанного исследования.

На следующих слайдах нужно охарактеризовать задачи ВКР.

При дальнейшем оформлении слайдов можно демонстрировать таблицы, графики, расчеты и другую информацию, которая применялась при проведении анализа.

Кроме всего, надо следить за тем, чтобы слайд содержал не больше 10-ти горизонтальных строк. При этом продолжительность устного доклада должна быть в пределах 15 минут.

В презентации к работе рекомендуется указывать этапы исследования в том порядке в каком они проводились. Данная информация должна также отображаться в выводе к защищаемому проекту.

Таблица 5 - Пример содержания слайдов презентации

№ слайда	Содержание
1	Титульная страница (наименование учебного учреждения, тема ВКР, Ф.И.О. докладчика (полностью), будущая специальность докладчика, год и населенный пункт, где выполняется защита ВКР)
2	Актуальность ВКР
3	Предмет и объекты изучения
4	Задачи ВКР
5	Краткая характеристика ПОП (определение типа предприятия ОІІ, наименование ПОП, формы и методы обслуживания, место расположения, режим работы)
6	Ассортимент выпускаемой продукции
7	Перечень разработанного пакета технологических и учетных документов (технологическая карта № 1 «.....», технологическая карта № 2 «....», технико-технологическая карта №1 « », технико-технологическая карта №2 « »), калькуляционные карты на 6 изделий, наряд-заказ на 6 изделий, требование в кладовую
8	Производственная программа ПОП (число посадочных мест,

	количество посетителей в ПОП за день; количество блюд и изделий реализуемых за один рабочий день, трудозатраты на выполнения программы, количество исполнителей в смену, график выхода на работу в табличной форме, табель учета рабочего времени
9	Ожидаемые результаты
10	Титульная страница (наименование учебного учреждения, тема ВКР, Ф.И.О. докладчика (полностью), будущая специальность докладчика, год и населенный пункт, где выполняется защита ВКР

Приложение Л
ДОКЛАД - образец

Здравствуйте, уважаемая аттестационная комиссия. Тема выпускной квалификационной работы « ... ».

- актуальность ...
- цель (это полная формулировка вашей темы);
- задачи (это параграфы из глав 1 и 2);
- объект исследования (это предприятие);
- предмет исследования (это производственная программа оперативного планирования по вашей теме).

- практическую значимость работы (пакет технологической и учетной документации; разработка производственной программы).

Характеристика предприятия:

Тип предприятия, требования к предприятию ...

Виды услуг, используемые на предприятии, их характеристика и требования ...

Методы и формы обслуживания, используемые на предприятии, требования к ним ...

Виды меню, используемые на предприятии их особенности ...

Функциональные группы помещений предприятия ...

- работающий в этих помещениях персонал их квалификация ...

Организация работы цеха:

- технологические операции, выполняемые в цехе ...

- оборудование ...

- план-схема цеха ...

- кто работает в цехе ...

- санитарные требования для работы в цехе ...

- безопасность труда в цехе ...

- контроль качества продукции в цехе ...

Приготовление продукции:

Перечислить ассортимент продукции (название блюд предприятия) по выбранной теме ...

Разработан пакет технологических и учетных документов:

(или для кулинарной продукции)

- технологические карты – 3 штуки – названия ...

- технико-технологические карты – 3 штуки – названия ...

- калькуляционные карты – 6 штук – назвать цены ...

- контрольный расчет.
- требование в кладовую.

(или для кондитерской продукции)

- технологические карты – 3 штуки – название ...
- технико-технологические карты – 3 штуки название ...
- калькуляционные карты – 6 штук – назвать цены ...
- наряд-заказ.
- требование в кладовую.

Разработка производственной программы:

- число посадочных мест ...
- число потребителей ...
- общее количество блюд ...
- распределение по ассортименту ...
- составлено расчетное меню на странице работы.
- график загрузки блюд в зале на странице ... работы.
- трудозатраты на выполнения программы секунд.
- численности производственных работников в одной бригаде составляет ... человек на выполнения программы.
- составлена диаграмма выхода сотрудников на работу в течение рабочего дня ...
- составлен график выхода на работу на месяц для рационального режима труда и отдыха ...
- в последний день месяца сдается в бухгалтерию табель учета рабочего времени ...

В заключение работы рассчитана рентабельность по производству продукции собственного производства на ассортимент ... (название ваших блюд). Она составляет%. Выпуск данных блюд является эффективным.

Поставленные задачи выполнены, цель выпускной квалификационной работы «...» достигнута.

ОТВЕТ ЗАКОНЧЕН