

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»**

**МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ**

**КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА**

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам.директора по УМР

 Т.М. Табенкина

**Методические указания по выполнению выпускных  
квалификационных работ**

**Специальность «Технология продукции общественного питания»**

Одобрено

Методическим советом

Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ

Протокол № 4 от 24.05 2018 г

**Составители:** Е.В. Субботина, к.т.н., доцент, преподаватель РМАТ;

Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания».

Пересмотрено

Методическим советом

Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ

Протокол № 1 от 29.08 2018 г

## **Содержание**

|   |    |
|---|----|
| Общие положения.....  | 4  |
| 1. Общие требования к выпускной квалификационной работе .....     | 5  |
| 2. Преддипломная практика.....                                    | 7  |
| 3. Тематика выпускной квалификационной работы.....                | 7  |
| 4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....  | 8  |
| 5. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы..... | 11 |
| 6. Подготовка к предварительной защите.....                       | 13 |
| 7. Предзащита выпускной квалификационной работы.....              | 14 |
| 8. Рецензирование выпускной квалификационной работы.....          | 14 |
| 9. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы.....     | 15 |
| 10. Порядок защиты выпускной квалификационной работы.....         | 15 |
| Приложения.....   | 20 |

### **Общие положения.**

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и вариативной части ФГОС по конкретной специальности.

Государственная (итоговая) аттестация выпускника Колледжа по специальности «Технология продукции общественного питания» проводится в виде подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы призваны способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, степень овладения общими и профессиональными компетенциями.

Цель методических указаний – оказание помощи студентам в выборе тем, написании, оформлении и защите работы с учетом требований, предъявляемых к ней.

Методические указания разработаны на основе требований следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

3. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».

4. ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

5. 7.82-2001 "Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов".

6. ГОСТ 7.32-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления

## 1. Общие требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченное прикладное исследование. Она должна содержать теоретический и практический анализ задач в области ресторанного бизнеса в условиях конкретного предприятия.

Дипломная работа выполняется на конкретных материалах предприятий (баз практики) с учетом проблем, требующих решения на данном предприятии.

При написании работы ставятся следующие задачи:

- ориентирует каждого студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности, выявлять степени подготовленности студента к работе по специальности.

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности включает следующие этапы:

1. Определение и закрепление приказом учебного заведения объекта преддипломной практики;
2. Выбор и утверждение темы и задания на выпускную квалификационную работу, составление плана работы.
3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности и других организациях, в зависимости от темы исследования.
4. Защита отчёта по преддипломной практике.
5. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме выпускной квалификационной работы.
6. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий.
7. Написание и оформление выпускной квалификационной работы.
8. Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной работы.
9. Предварительная защита выпускной квалификационной работы.
10. Рецензирование выпускной квалификационной работы.
11. Защита выпускной квалификационной работы на заседании Государственной аттестационной комиссии.

Студенту необходимо до начала преддипломной практики определить тему выпускной квалификационной работы и утвердить её в установленном порядке, в противном случае колледж имеет право не принимать отчёт о прохождении преддипломной практики.

Студент, не прошедший преддипломную практику, не допускается до государственной итоговой аттестации.

Студент несёт персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы;
- самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы;
- достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе;

- соответствие оформления, структуры и содержания выпускной квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;
- соответствие представленных комиссии электронных версий (выпускной квалификационной работы, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в выпускной квалификационной работе, выявленных научным руководителем и консультантом выпускной квалификационной работы;
- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

При выполнении выпускной квалификационной работы необходимо использовать специальную, справочную литературу, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и индустрии питания, материалы, полученные из сети «Интернет»; использовать современные и инновационные технологии, приемы мерчандайзинга, а также отразить результаты маркетинговых исследований рынка сбыта, торгового соседства и экономическую целесообразность разработанных форм и технологий производства.

## **2. Преддипломная практика.**

2.1 Преддипломная практика является составной частью Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности Технология продукции общественного питания.

Практика студента является средством связи теоретического обучения с практической деятельностью, обеспечивающим прикладную направленность и специализацию обучения.

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в колледже, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Студентам при прохождении практики необходимо:

- ознакомиться с организацией (предприятием) общественного питания, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;
- выбрать задачи или определить проблему для будущего написания ВКР;
- обеспечить постановку задачи для выбранной проблематики;
- осуществить подбор и систематизацию материала для выполнения ВКР.

2.2. Студент может проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания различных организационно-правовых форм.

2.3. Место прохождения практики выбирается совместно с зам. директора по УПР колледжа в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по колледжу.

2.4. Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

2.5. За время прохождения практики студент подбирает материал для написания ВКР, выбирает объекты и методы исследования и готовит первоначальный вариант ВКР.

2.6. Совместно с руководителем преддипломной практики определяются дополнительные задачи, которые студент должен выполнить в период преддипломной практики, в соответствии со спецификой ВКР.

2.7. Руководитель преддипломной практики консультирует студента по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

2.8. По окончании практики студент составляет письменный отчёт. По итогам практики руководителем выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

## **3. Тематика дипломной работы**

3.1. Студентам предоставляется право самостоятельного выбора темы.

Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы студент руководствуется перечнем тем выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании цикловой методической комиссии и утверждается приказом директора колледжа.

3.2. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студент может предложить свою тему выпускной квалификационной работы, если она соответствует специальности и требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

3.3. Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной и иметь научно-практическую направленность.

3.4. Студентам необходимо обратить внимание на то, что тема выпускной квалификационной работы должна быть одинаковой во всех документах:

- заявлении студента об утверждении темы;
- приказе учебного заведения об утверждении темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы;
- титульном листе выпускной квалификационной работы;
- задании на выпускную квалификационную работу;
- отзыве руководителя;
- рецензии;
- раздаточных материалах, подготовленных на защиту.

3.5. Студент обязан в установленные сроки предоставить в учебную часть колледжа заявление на утверждение темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы (Приложение 1).

3.6. В качестве руководителя ВКР назначается преподаватель профессиональных дисциплин.

3.7. Темы выпускных квалификационных работ и руководители утверждаются приказом учебного заведения.

3.8. Студент после утверждения темы выпускной квалификационной работы обязан получить задание на выполнение выпускной квалификационной работы у руководителя и утвердить календарный план выполнения работы. (Приложение 2).

3.9. Руководитель ВКР выдаёт студенту персональное задание на выполнение выпускной квалификационной работы не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики, заполняет совместно со студентом календарный план, в рамках которого студент должен осуществлять выпускную квалификационную работу. Руководитель ВКР ведёт работу со студентом в соответствии с утверждённым календарным планом и имеет право сообщить руководству учебного заведения о случаях нарушения студентом данного плана. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.

3.10. Руководитель ВКР должен предоставить отзыв на выпускную квалификационную работу в срок до пяти дней с момента предоставления студентом итогового варианта выпускной квалификационной работы (в типографском переплёте, с вшитыми сопроводительными документами). В отзыве должны быть отражены рекомендации по допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

#### **4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

4.1 Структура выпускной квалификационной работы включает:

- титульный лист;
- задание на выполнение дипломной работы с календарным графиком;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую из двух разделов:
  - теоретическая часть;

- практическая часть
- заключение, содержащее выводы и рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов
- список используемой литературы;
- приложение.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентами, как в образовательных учреждениях, так и на предприятиях (в организациях).

#### 4.2. Содержание структурных элементов выпускной квалификационной работы

4.2.1. Титульный лист является первой страницей выпускной квалификационной работы и оформляется в соответствии с Приложением 3.

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

4.2.2. Задание для выпускной квалификационной работы оформляется на типовом бланке, подписывается руководителем, студентом и утверждается председателем цикловой методической комиссии (Приложение 2). Номер страницы на листе «Задание для выпускной квалификационной работы» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

#### 4.2.3. Структурный элемент «Содержание».

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Заголовки разделов могут печататься прописными буквами, подзаголовки - строчными. Точка в конце заголовка не ставится.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень её новизны, формулируются цель и задачи ВКР. Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой).

Во введении должны быть указаны также объекты и предмет исследования, методы исследований, источники используемых данных. Объем элемента "Введение"- 2-3 стр. В конце введения в табличной форме приводятся используемые в работе сокращения и обозначения в форме таблицы:

Сокращения:

| Аббревиатура | Полное название |
|--------------|-----------------|
|              |                 |

Обозначения:

| Вид | Значение |
|-----|----------|
|     |          |

В случае, если сокращения (обозначения) не используются, указывается:

**Обозначения:** в настоящей работе обозначения не используются.

Содержание выпускной квалификационной работы определяется её темой и видом. Рекомендуется каждый раздел выпускной квалификационной работы заканчивать выводами.

#### 4.2.4. Структурный элемент «Основная часть».

В основной части приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выпускной квалификационной работы.

Основная часть выпускной квалификационной работы состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения выпускной квалификационной работы. Содержание основной части работы зависит от темы и результатов исследования.

В данной части отражаются уровень исследования проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы изучаемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальной и исследовательской работы, описание сущности выбранной методики их проведения.

С учетом темы выпускной квалификационной работы основная часть может включать:

- маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг;
- характеристику и оценку пищевой ценности сырья;
- характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;
- составление ассортимента кулинарной продукции, классификации блюд или меню;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по исследуемой теме с разработкой рецептур, описанием используемого современного оборудования и инвентаря, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд; подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; рекомендациями к требованиям безопасности, условиям и срокам хранения блюд в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде в процессе реализации в предприятиях общественного питания;
- методы контроля качества готовой продукции;
- результаты экспериментальной проработки 5-6 фирменных блюд с рекомендуемыми новыми видами соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий, мероприятиями, направленными на повышение качества;
- технико-технологические карты на 5-6 наименований разработанных фирменных блюд;
- рекомендации по совершенствованию организации рабочих мест и охраны труда персонала;
- требования к квалификации и профессиональным качествам персонала, в соответствии с нормативными документами, регламентирующими деятельность отрасли «общественное питание» и спецификой работы предприятия;
- рекомендации по применению приемов мерчандайзинга;
- технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечень и схемы размещения оборудования, приспособлений, инвентаря, кухонной и столовой посуды).

#### 4.2.5. Структурный элемент «Заключение»

Заключение выпускной квалификационной работы должно содержать обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания выпускной квалификационной работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам).

#### 4.2.6 Структурный элемент «Список использованных источников»

После заключения составляют список использованных источников, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и методам исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, Интернет-источники, другие использованные материалы. Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения

нормативно-правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства Российской Федерации. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература оформляется в алфавитном порядке. При использовании статей указывается названия журналов или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница. Список использованных источников должен быть составлен в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

#### 4.2.7 Структурный элемент «Приложения».

В приложения включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении выпускной квалификационной работы, включение которого в текст основной части работы приведет к ее загромождению и затруднению понимания содержания. Приложения могут включать технико-технологические карты (Приложение 8), акты проработки блюд, схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты, мультимедийную презентацию выпускной квалификационной работы и т.д.).

При выполнении выпускной квалификационной работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемку видеofilmа, изготовление альбомов с фотографиями интерьеров залов, блюд, слайдов, муляжей, плакатов и др. Примерный план выпускной квалификационной работы приведён в Приложении 9.

### **5. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы**

5.1 Изложение текста и оформление выпускной квалификационной работы производится в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32.

Работа должна быть выполнена на одной стороне листа бумаги формата А4. (210x297 мм). Допускается оформление графического материала на листах формата А3 (297x420мм).

Текст печатается через 1,5 интервала (шрифт «Times New Roman»), с выравниванием по ширине. Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта - 14. Текст выпускной квалификационной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - 30мм, правое - 10 мм, верхнее – 20мм, и нижнее - 15 мм, отступ первой строки-1,25см.

5.2 Все листы выпускной квалификационной работы (за исключением приложений) должны быть пронумерованы. Нумерация должна начинаться с листа содержания (оглавления) и заканчиваться последним (заключительным) листом. На листе содержания (оглавления) ставится порядковый номер листа, начиная с титульного (как правило, это номер «4»). Номера страниц проставляются внизу страницы с форматированием по центру.

5.3 Название каждой главы в тексте работы следует писать 16-м жирным шрифтом. Каждая глава (часть) начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом. Рекомендуется чаще применять красную строку в тексте выпускной квалификационной работы, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац. Наименования структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов.

Основную часть выпускной квалификационной работы следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста выпускной квалификационной работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, 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.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПК должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В выпускной

квалификационной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

5.4 Для обеспечения наглядности, в выпускную квалификационную работу могут включаться графики и таблицы. Графики и таблицы выполняются чётко, в строгом соответствии с требованиями деловой документации.

Нумерация таблиц, графиков (отдельно для графиков и таблиц) должна быть сквозной на протяжении всей выпускной квалификационной работы.

Слово «таблица» и её порядковый номер (без знака №) пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем даётся её название и единица измерения (в случае, если она общая для всех граф и строк таблицы). В тексте выпускной квалификационной работы, при ссылке на таблицу следует указывать номер таблицы и страницу, на которой она расположена. Разрывать таблицу и переносить часть её на другую страницу можно только в том случае, если она целиком не умещается на одной странице. При этом на другую страницу переносится заголовок «продолжение таблицы... (номер таблицы), а также шапка таблицы. Если таблица заимствована, делается обязательная ссылка на первоисточник (по правилам цитирования).

5.5 Формулы расчетов в тексте надо выделять отдельной строкой, давая пояснение каждому символу (когда он встречается впервые). Рекомендуется нумеровать формулы в пределах каждой главы, особенно, если в тексте приходится на них ссылаться.

5.6 Ссылки на источники литературы можно делать подробные или краткие.

Подробная ссылка на первоисточник делается под чертой внизу той страницы, где заканчивается цитата или изложение чужой мысли. При подробной ссылке указывают фамилию, инициалы автора, название работы, издательство, место и год издания, страница.

При краткой ссылке она делается сразу после окончания цитаты или изложения чужой мысли в тексте с указанием номера источника из списка литературы и страницы (в скобках), а подробное описание выходных данных источника делается в списке литературы в конце выпускной квалификационной работы.

5.7 Изложение материала в выпускной квалификационной работе должно быть чётким, ясным, от третьего лица, с применением научной терминологии.

Следует избегать повторений и общеизвестных положений, имеющих в учебниках и учебных пособиях. Пояснять необходимо только малоизвестные или разноречивые понятия, давая при этом ссылку на авторов, высказывающих разные мнения по одному и тому же вопросу.

5.8 После заключения, начиная с новой страницы, необходимо поместить список использованных источников. В список включаются все источники по теме, с которыми студент ознакомился при выполнении работы.

5.9 Приложения оформляют как продолжение выпускной квалификационной работы на последующих листах. Каждое приложение следует начинать с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и номер, обозначенный арабской буквой (без знака №). В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. В левом нижнем углу можно указывать, на основании каких источников составлено приложение. Объём приложений не ограничивается.

Выпускная квалификационная работа дополняется мультимедийной презентацией.

Уровень профессиональной подготовки выпускной квалификационной работы должен соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Выполненная выпускная квалификационная работа сдается на проверку руководителю ВКР.

Сданная на проверку выпускная квалификационная работа проверяется руководителем ВКР, при этом учитывается, насколько полно разработана тема, использованы специальная, справочная литература и материалы практики. Обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

При наличии серьезных замечаний руководителя выпускная квалификационная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, выпускная квалификационная работа сдается студентом повторно в установленный срок. Дополнительный материал не следует располагать автономно и выделять его как доработку. Он должен органично вливаться в основной материал.

Руководитель проверяет доработанный вариант и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите (Приложение 3). Отзыв оформляется на отдельном листе.

5.10 После согласования окончательного варианта выпускной квалификационной работы с научным руководителем, аккуратно напечатанную работу брошюруют и переплетают в жёсткий переплёт.

Объём дипломной работы должен быть не менее 30 страниц печатного текста (в исключительном случае рукописного текста не менее 40 страниц). В своём окончательном варианте выпускная квалификационная работа не должна содержать чистых листов бумаги.

5.11 После получения отзыва на выпускную квалификационную работу изменения в её содержание студент может вносить только по согласованию с научным руководителем. После рецензирования выпускная квалификационная работа изменениям не подлежит. Бланк титульного листа работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (Приложение 3).

## **6. Подготовка к предварительной защите выпускной квалификационной работы**

6.1 Перед переплётom и последующим предъявлением выпускной квалификационной работы для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы выпускной квалификационной работы, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;
- идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность;
- правильность подкладки листов (их последовательности и размещение относительно корешка);
- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;
- наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники литературы; правильность ссылок;
- отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;
- наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.

6.2 Студент не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты предзащиты выпускной квалификационной работы, оформляет окончательный (согласованный с руководителем) бумажный вариант ВКР в типографском переплётe с вшитыми бланками титульного листа задания на ВКР, календарного плана по выполнению выпускной квалификационной работы, последнего листа и передаёт его руководителю.

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

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

## **7. Предзащита выпускной квалификационной работы**

7.1 Дата, время и место проведения предварительной защиты выпускной квалификационной работы определяется распоряжением по колледжу.

Предварительная защита проводится комиссией по предзащите.

7.2 Допуск студентов для проведения предзащиты производится секретарём комиссии в соответствии со списком допущенных к предзащите.

7.3 Комиссия проверяет соответствие темы ВКР, ФИО руководителя данным соответствующего приказа, знакомится с отзывом научного руководителя на выпускную квалификационную работу, текстом выступления (доклада) студента, проверяет комплектность ВКР, наличие и правильность оформления документов (титульный лист, задание на выполнение дипломной работы, календарный план, отзыв руководителя, список используемых источников), соответствие оформления ВКР методическим рекомендациям, соответствие оглавления основному тексту ВКР, знакомится с демонстрационными материалами.

7.4 Комиссия (член комиссии) проверяет соответствие представленной студентом электронной версии выпускной квалификационной работы бумажному варианту, правильность названия электронных файлов и их форматов.

7.5 Комиссия заслушивает доклад студента и задаёт ему вопросы по выполнению и содержанию ВКР.

7.6 На основании результатов предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности ВКР к защите и назначает рецензента выпускной квалификационной работы.

В случае принятия комиссией положительного решения о допуске ВКР к защите в ГЭК, председатель комиссии по предзащите ставит свою визу на титульном листе ВКР.

## **8. Рецензирование выпускной квалификационной работы**

8.1 Выполненная ВКР сдается на рецензию. Рецензирование выпускной квалификационной работы производится с целью получения дополнительной объективной оценки труда дипломника специалистами в соответствующей области.

8.2 В качестве рецензентов могут назначаться специалисты государственных органов, предприятий и организаций общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим специальным образованием), а также преподаватели ВУЗов по профилю выпускной квалификационной работы. Рецензия оформляется на отдельном листе (Приложение 5).

8.3. Студент обязан обратиться к назначенному рецензенту и предоставить ему выпускную квалификационную работу с отметкой о прохождении предзащиты в период, не позднее, чем за неделю до защиты. При отсутствии отметки о прохождении предзащиты рецензент имеет право отказать студенту в рецензировании ВКР.

8.4 Рецензент в течение пяти рабочих дней с момента предоставления студентом ВКР обязан ознакомиться с работой и составить на неё рецензию.

8.5. В рецензии должно быть отмечено значение изучения данной темы, её актуальность, насколько дипломник успешно справился с рассмотрением теоретических и практических вопросов. Затем должна быть дана развёрнутая характеристика каждого раздела ВКР с выделением положительных сторон и недостатков (с указанием, по возможности, конкретных параграфов и/или страниц). В заключении рецензент излагает свою точку зрения об общем уровне ВКР и обязательно выставляет оценку, которая выносится на рассмотрение ГЭК. Объём рецензии должен составлять 1-3 страницы печатного текста.

8.6 Подписанная рецензентом рецензия представляется в ГЭК вместе с ВКР в установленные сроки.

## **9. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы**

9.1 Подготовка к защите выпускной квалификационной работы представляет собой важную и ответственную работу, т.к. для студента важно не только написать ВКР на высоком уровне, но и уметь квалифицированно её защитить.

Оценка руководителя и рецензента могут быть снижены из-за плохой защиты.

9.2 Дипломник, получивший положительный отзыв о выпускной квалификационной работе от руководителя, рецензию внешнего рецензента и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (7-10 минут), в котором чётко и кратко излагаются основные положения ВКР.

Целесообразно для большей наглядности использовать презентацию (в Power Point), предварительно согласованную с руководителем. Можно подготовить раздаточный материал для председателя и членов ГЭК. Краткий доклад должен быть подготовлен письменно, но выступать на защите следует свободно, «своими словами», не зачитывая текст. Дипломник имеет право защищать выпускную квалификационную работу и в случае отрицательного отзыва или рецензии.

9.3 Для успешной защиты необходимо хорошо подготовить доклад. В нём следует отразить, что сделано лично дипломником, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить, какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы, вытекающие из исследования. Доклад не должен быть перегружен цифровыми данными, которые приводятся в случае необходимости доказательства или с целью иллюстрации того или иного вывода. Содержание доклада определяется дипломником совместно с руководителем ВКР.

## **10. Порядок защиты выпускной квалификационной работы**

10.1 К защите допускаются ВКР, отвечающие предъявленным требованиям. Студент изучает замечания и рекомендации, сделанные рецензентом, и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы выпускных квалификационных работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

10.2 Студент предоставляет в ГЭК на защиту ВКР за 7 дней до защиты следующие документы:

- экземпляр выпускной квалификационной работы в подписанный руководителем и студентом-автором ВКР (бумажный вариант в твёрдом типографском переплёте);
- электронная версия выпускной квалификационной работы и материалы презентации;
- отзыв руководителя ВКР (Приложение 4);
- рецензию на выпускную квалификационную работу (Приложение 5);
- другие документы и демонстрационные материалы, характеризующие выпускную квалификационную работу (при их наличии).

10.3 Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК, на котором могут присутствовать все желающие. Задачей ГЭК является определение уровня теоретической подготовки студента, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятие решения о возможности выдачи диплома государственного образца о присвоении соответствующей квалификации.

10.4 Дата проведения защиты ВКР и состав комиссии определяются приказом по колледжу.

10.5 Допуск студентов в помещение защиты ВКР осуществляется секретарём ГЭК в строгом соответствии со списком допущенных к защите. Секретарь ГЭК объявляет начало защиты каждой ВКР, называя ФИО студента и тему ВКР. Студент делает доклад (7-10 минут.)

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

доклад выпускника по каждому разделу работы,  
презентация ВКР,  
ответы на вопросы,  
оценка рецензента,  
отзыв руководителя.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«Отлично»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет научную новизну, практическую значимость, носит исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Хорошо»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическая часть базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, материал изложен непоследовательно.

Представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет научной новизны и практической значимости, не отвечает требованиям, изложенным в данных методических

рекомендациях. В работе отсутствуют выводы выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии. Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

### Список рекомендуемой литературы

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Управление персоналом : учебное пособие / Г.И.Михайлина, Л.В.Матраева, Д.Л.Михайлин, А.В.Беляк. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 280 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01749-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453363>
2. Семиглазов В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие - Томск: ТУСУР, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
3. Организация и технология документационного обеспечения управления : электронное учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет», Институт истории, государственного управления и международных отношений и др. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2017. - 478 с. - Библиогр. в кнБиблиогр.: с. . - ISBN 978-5-8353-2149-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481592>
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
5. Мухина, И.А. Экономика организации (предприятия) : учебное пособие / И.А. Мухина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 320 с. - Библиогр.: с. 293-295. - ISBN 978-5-9765-0684-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103810>

Дополнительная:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2015, 2016
2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета. Учебник. – М.: Издательский центр «Кнорус», 2019.
3. Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

**Нормативные документы**  
(находятся в сети Интернет в свободном доступе «Консультант+)

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.02.01.2000 ФЗ-29 (с изменениями на 30 декабря 2008 года) (редакция, действующая с 26 декабря 2009 года)
2. ФЗ «О бухгалтерском учете», от 21.11.1996.,№129-ФЗ с дополнениями и исправлениями. Сибирское университетское издательство 2010 год.
3. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ. Утв. Приказом РФ о 29.07.98 №34Н в последней редакции.
4. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
5. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению. Утв. Приказом Минфина РФ от 31.12.2000 №94Н.
6. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
7. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
9. СанПин 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
10. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями на 10 мая 2007 года № 276)
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. Сборник технологических нормативов.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1997. Сборник технологических нормативов.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
15. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
16. ГОСТ Р 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения»
17. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
18. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
19. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
20. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
21. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. М.: Ресторанные ведомости, 2009.

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

**Интернет-источники:**

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс.
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. www. Management-Portal.ru
5. www. Economi.gov.ru
6. www. Minfin.ru
7. <http://ozpp.ru/laws/zpp/5.php>;

Образовательное частное учреждение высшего образования  
Российская Международная Академии Туризма  
Московский филиал  
Колледж гостиничного сервиса

Директору колледжа гостиничного  
сервиса Козловской Л.В.

от студента \_\_\_\_\_  
гр. \_\_\_\_\_  
курса \_\_\_\_\_

**Заявление**

Прошу закрепить за мной следующую тему выпускной квалификационной  
работы:

\_\_\_\_\_

и назначить руководителем ВКР \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученое звание, ученая степень)

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Образовательное частное учреждение высшего образования  
Российская Международная Академии Туризма  
Московский филиал  
Колледж гостиничного сервиса

**Задание на выпускную квалификационную работу (ВКР)**

студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

специальность \_\_\_\_\_

1. Тема выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_

утверждена приказом РМАТ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Руководитель выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

2. Срок сдачи студентом законченной ВКР до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Исходные данные для выполнения ВКР

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

4. Содержание разделов ВКР (наименование глав)

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

5. Перечень графического материала (обязательные таблицы, схемы, графики и др.):

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

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Задание принял(а) к исполнению

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Образовательное частное учреждение высшего образования  
Российская Международная Академии Туризма  
Московский филиал  
Колледж гостиничного сервиса

Допущен(а) к защите  
Зам. директора по УМР \_\_\_\_\_  
“ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: \_\_\_\_\_

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование специальности)

Студента (ки) \_\_\_\_\_ группы очной формы обучения

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О.Фамилия)

Рецензент ВКР: \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О.Фамилия)

**Отзыв**  
**руководителя выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная (дипломная) работа выполнена

Студентом(кой) \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Образовательная организация \_\_\_\_\_

Тема ВКР: \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

*(место работы, должность)*

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ: \_\_\_\_\_

ОЦЕНКА СОДЕРЖАНИЯ РАБОТЫ: *(структура, логика и стиль изложения представленного материала; глубина проработки материала, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных, расчетов, сравнений (анализа), его практическая значимость, полнота раскрытия темы)*

ОТМЕЧЕННЫЕ НЕДОСТАТКИ:

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО РАБОТЕ:

Выпускная квалификационная (дипломная) работа

*(Ф.И.О. студента полностью)*

соответствует требованиям ФГОС к профессиональной подготовке выпускника и может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК.

Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рецензия  
на выпускную квалификационную работу**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
 Группа \_\_\_\_\_  
 Специальность \_\_\_\_\_  
 Форма обучения \_\_\_\_\_  
 Образовательная организация \_\_\_\_\_  
 Тема ВКР: \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_  
 (место работы, должность)

**АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ:** \_\_\_\_\_

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОГО СОДЕРЖАНИЯ ВКР:** *(структура, логика и стиль изложения представленного материала; глубина проработки материала, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных, расчетов, сравнений (анализа), его практическая значимость, полнота раскрытия темы)*

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

**СТЕПЕНЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛИ, ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ:**  
*(полнота раскрытия темы; оригинальность и новизна полученных результатов и технологических решений)*

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

**ОТМЕЧЕННЫЕ НЕДОСТАТКИ:** *(с указанием конкретных разделов и страниц)*

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

Рекомендации к защите ВКР

Выпускная квалификационная (дипломная ) работа

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. студента полностью)  
 заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 (подпись)

**М.**