



Министерство образования и науки РБ


Государственное автономное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

**Название документа:** Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

# МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<p><b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»</p>


Организация-разработчик: ГАПОУ РБ «РМТ»

Методические указания по выполнению письменных экзаменационных работ выполняет выпускник, обучающийся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выполнение выпускной квалификационной работы позволит систематизировать и закрепить полученные общие компетенции, профессиональные компетенции и дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также для обеспечения возможности продолжения образования.


**Составитель:**

А.В Павлова.- преподаватель специальных дисциплин, председатель МО преподавателей специальных дисциплин

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

## Содержание

1. Назначение и область применения
  2. Общие положения
  3. Подготовка выпускной квалификационной работы
  4. Структура выпускной квалификационной работы
  5. Порядок сдачи выпускной квалификационной работы
  6. Содержание выпускной квалификационной работы
  7. Требования к структурным элементам
  8. Изложение текста документов
  9. Оформление текстовых документов с помощью печатающих и графических устройств вывода ЭВМ
  10. Требования к защите выпускной квалификационной работы
  11. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы
  12. Примерные темы выпускной квалификационной работы
- Приложение 1 Титульный лист выпускной квалификационной работы
- Приложение 2 Задание на выполнение выпускной квалификационной работы
- Приложение 3 Календарный план
- Приложение 4 ОТЗЫВ руководителя о выпускной квалификационной работе
- Приложение 5 РЕЦЕНЗИЯ на выпускную квалификационную работу

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

## 1. Назначение и область применения

1.1 Настоящие методические рекомендации устанавливают основные нормы и правила оформления текстовых документов и распространяются на все виды работ, выполняемых студентами и преподавателями техникума.

Студенческие работы, выполненные с нарушением настоящих рекомендаций, не подлежат аттестации.

## 2. Общие положения

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основании:


1. Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;

2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 15.12 и 22.01.2014 г.);

3. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации от 20.10.2014 № 12-696);

4. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 (в редакции приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 № 1138);

5. Федерального государственного образовательного стандарта СПО

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

по профессии 43.01.07. «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569;

«Повар» - от 08.09.2015 № 610

«Кондитер» - от 07.09.2015 № 597

«Пекарь» - от 01.12.2015 № 914

6. ГОСТа 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления


7. ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

8. Положения о выпускной квалификационной работе ГАПОУ РБ «РМТ», утвержденного приказом

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ РБ «РМТ» (далее - ТЕХНИКУМ), обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из защиты выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы) и письменной работы, (далее – ВКР).

Данные методические указания определяет порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. В методических указаниях рассмотрены процедура подготовки ВКР, её структура и порядок сдачи.

Целью выполнения ВКР является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

профессиональному модулю (далее – ПМ).

**Общие компетенции** обучающегося включают в себя способность:

**ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.


**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Кроме того, обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

**1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.


**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

**ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

**2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.


**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### **3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

#### **4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами


**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### **5. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента


**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

Задачами ВКР являются:

- овладение всеми видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями;
- систематизация, закрепление и расширение полученных профессиональных компетенций, общих компетенций, применение этих знаний при решении конкретных производственных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой расчета сырья для выполнения производственного задания.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»


ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ВКР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер». Объем работы не должен превышать 30-40 страниц текста без учета приложений.

### 3. Подготовка выпускной квалификационной работы

Процедура подготовки состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы.
2. Ознакомление с учебной, справочной и дополнительной литературой по теме работы.
3. Сбор фактического материала.
4. Обработка и анализ информации.
5. Формулировка выводов, рекомендаций.
6. Оформление работы в соответствии с установленными требованиями.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

Темы ВКР разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами, экспертами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются и утверждаются на заседаниях МО соответствующих дисциплин.

Обучающимся предоставляется право выбора, исходя из перечня тем, разработанного для защиты ВКР.


Задания по выполнению практической части ВКР выдается не позднее, чем за 2 недели до начала практики по специальности, профессии.

#### 4. Структура текстовых документов

4.1 Текстовые документы подразделяют на документы, содержащие, в основном, сплошной текст (пояснительные записки, расчёты, технические условия, паспорта и т.д.) и документы, содержащие текст, разбитый на графы (спецификации, таблицы, ведомости).

4.2 Структурными элементами текстовых документов являются:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу студента;
- график подготовки и оформления выпускной квалификационной работы;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников (в т.ч. ссылки [www](#));
- приложения: иллюстрации, фотографии, схемы, конверт с CD-диском (с презентацией) и т.д.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

- отзыв о выполнении ВКР

- рецензия

Если в документе не содержится структурный элемент из перечисленных, то он опускается, при этом последовательность сохраняется.

## 5. Порядок сдачи выпускной квалификационной работы

Все страницы окончательно оформленной ВКР прошиваются в папку-скоросшиватель или в обложку.

Выполненная студентом ВКР проверяется руководителем, рецензируется, подписывается с указанием ФИО, должности преподавателя и даты рецензирования.

Назначается дата защиты ВКР.

## 6. Содержание выпускной квалификационной работы

### Введение

Расчетно-технологическая часть:

#### 1. Приготовление кулинарных блюд


1.1. Характеристика блюда, дать товароведную характеристику сырья;

1.2. Технологическая и инструкционная карта, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций.

1.3. Характеристика и механическая кулинарная обработка основного и вспомогательного сырья.

1.4. Технология приготовления блюда.

1.5. Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

1.6. Организация работы цехов и рабочего места, подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.

## **2. Приготовление кондитерских изделий**

2.1. Характеристика изделия.

2.2. Рецептúra изделия

2.3. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.

2.4. Приготовление кондитерского изделия

2.5. Оформление кондитерского изделия

2.6. Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.7. Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

## **3. Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**

3.1. Организация работы по охране труда (инструктажи).

3.2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

3.3. Пожарная безопасность.


## **Заключение**

## **Список используемых источников**

## **Приложения**

### **7. Требования к структурным элементам**

Содержание ВКР должно быть кратким, исчерпывающе ясным и литературно-правильным. Работа выполняется в единой стилевой манере, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки. В тексте желательно использовать безличные конструкции,

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

слова: *должен, следует, необходимо, требуется, чтобы, разрешается, не допускается, запрещается, не следует и т.д.* Допускается использование слов: *применяют, указывают* и т.д.

**В тексте не допускается** применять сокращения слов, не установленные соответствующими государственными стандартами; использовать сокращенные обозначения физических величин, (за исключением формул, таблиц и рисунков).


## **1. Введение**

Содержит четко сформулированную цель и средства её достижения, актуальность и социальную значимость рассматриваемого вопроса. Слово «ВВЕДЕНИЕ» оформляется как заголовок симметрично тексту прописными буквами шрифт № 14. Цифра, обозначающая порядковый номер раздела, перед словом «ВВЕДЕНИЕ» не ставится. Точка после слова «ВВЕДЕНИЕ» не ставится.

**2. Расчетно-технологическая часть** документа состоит из разделов подразделов, пунктов и подпунктов (при необходимости), которые оформляются в соответствии с данным положением. Содержание и структура основной части зависит от вида и характера текстового документа

Содержание данного раздела, относящегося к основной части, включает два подраздела, содержащих теоретические положения по теме, описание технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования инструментов и др. приспособлений, а также параметров и режимов процесса приготовления кулинарных блюд, процесса приготовления кондитерских изделий. Содержание основной части должно точно соответствовать теме работы, полностью ее раскрывать.

**Выполняя данный раздел необходимо:**

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<p><b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»</p>

- описать технологию приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия;

- указать название кулинарного блюда, кондитерского изделия;

- дать товароведную характеристику сырья;

- указать специфические особенности и т. д.;

- указать правила подачи и оформления кулинарного блюда, кондитерского изделия;

- указать органолептические показатели кулинарного блюда или кондитерского изделия;

- дать краткое описание оборудования, используемого для приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия.

### **3. Охрана труда, техника безопасности**

Данный раздел включает:

- порядок организации работ по охране труда (инструктажи);


- порядок оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве;

- правила пожарной безопасности, требования безопасности на ПОП (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончании работы).

### **4. Заключение**

Содержит главные выводы, характеризующие основные результаты проделанной работы; предложения и рекомендации относительно возможного использования материалов работы. Слово «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» оформляется в виде заголовка (симметрично тексту) прописными буквами, шрифт № 14, без порядкового номера раздела. Точка после слова «Заключение» не ставится.

### **5. Список использованных источников**

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»


Оформление результатов учебной и научной работы (реферат, курсовая работа, дипломная работа, научная статья, доклад, диссертация) является одним из важнейших этапов научно-исследовательской и творческой работы. Данный этап работы (оформление библиографической части рукописи) включает:

- использование цитат и ссылок;
- оформление списка литературы;
- библиографическое описание литературы.

Оформление вторичных документов опирается на:

- ГОСТ 7.9-1995 (ИСО 214-76). Реферат и аннотация. Общие требования.
- ГОСТ 7.12-1993. Сокращения русских слов и словосочетаний в библиографическом описании произведений печати.
- ГОСТ 7.82-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.
- ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
- ГОСТ 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка.

«СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» записывается в виде заголовка (симметрично тексту) прописными буквами, шрифт № 14. Библиографическое описание произведений печати оформляется в соответствии с приложением 11 и содержит перечень источников, использованных при выполнении текстового документа. Источники следует располагать по алфавиту или в порядке появления ссылок в тексте документа. Список использованных источников нумеруется и включается в содержание документа

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

**6. Приложения** текстового документа содержат материал вспомогательного характера: промежуточные расчёты, таблицы и иллюстрации вспомогательного характера, которые нецелесообразно включать в основную часть тактового документа

Помещают после списка использованных источников. Оформляются с новой страницы. Слово «Приложение» пишется с прописной буквы и выравнивается по правому краю листа и обозначенный арабской цифрой номер.

## **8. Изложение текста документов**

**8.1.** Текстовые документы выполняются с применением печатающих устройств (компьютера).


**8.2.** Текстовый документ должен быть написан просто и лаконично, технически и литературно грамотно и не допускать различных толкований.

**8.3.** При изложении обязательных требований в тексте должны применяться слова: «должен», «следует», «необходимо», «требуется», «чтобы», «разрешается только», «не допускается», «запрещается», «не следует».

При изложении других положений следует применять слова: «могут быть», «как правило», «при необходимости», «в случае» и т.д. Допускается использовать повествовательную форму изложения текста документов, например «применяют», «указывают» и т.п.

**8.4.** Научно-технические термины, обозначения, определения малоизвестные сокращения при первом упоминании в текстовом документе обязательно разъясняются, а в последующем тексте могут применяться в виде сокращений.

Разъяснения могут приводиться по тексту или в перечне принятых терминов, с соответствующими разъяснениями, который приводится в конце документа

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

(перед списком использованных источников). Перечень включается в содержание документа.

Не допускается приводить сокращения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, исключения могут составлять единицы физических величин, приводимые в таблицах или в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

**8.5.** В тексте документа не допускается:

- применение оборотов разговорной речи;
- произвольных словообразований;
- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а так же иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке.

**8.6.** В тексте документа, за исключением формул, таблиц и рисунков не допускается:


- применять математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин, следует писать слово «минус»;

**Пример 1.**

минус  $10^0\text{C}$ .

- применять без числовых значений математические знаки, например,  $>$  (больше),  $<$  (меньше),  $=$  (равно),  $\geq$  (больше или равно),  $\leq$  (меньше или равно),  $\neq$  (не равно), № (номер), % (процент) и др.;

- применять знак « $\emptyset$ » для обозначения диаметра (следует писать слово «диаметр»). При указании размера или предельных отклонений диаметра на чертежах, помещённых в тексте документа, перед размером следует писать знак « $\emptyset$ »;

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<p><b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»</p>

- применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера.

**8.7.** В текстовых документах допускается применение условных буквенных обозначений, изображений, знаков, соответствующих принятым в действующем законодательстве и государственных стандартах.

При необходимости допустимо применение условных обозначений, изображений, не установленных действующими стандартами. Пояснение приводится в тексте документа или в перечне обозначений.

**8.8.** В тексте документа следует применять стандартизированные единицы физических величин, их наименование и обозначение в соответствии с ГОСТ 8.417-81 ГСИ. Единицы физических величин.

Обозначение физической величины указывается после числового значения в одну строку с ним. Недопустимо отделять единицу физической величины от числового значения, т.е. переносить на разные строки или страницы.

**Пример 2.**


10 кДж, 100ккал.

**8.9.** Если в тексте приводиться ряд числовых значений, выраженных в одной и той же единице физической величины, то единицу измерения можно указывать один раз после последней цифры.

**Пример 3.**

29; 39 кг или 15; 16; 17 мм. или 29,5; 45,4 кг или 15,5; 16,2 мм.

**8.10.** Если в тексте документа приводиться диапазон числовых значений физической величины, выраженных в одной и той же единице физической величины, то обозначение единицы физической величины следует указывать после последнего числового значения диапазона.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<p><b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»</p>

#### Пример 4.

1. От 1 до 5 мм.
2. От плюс 10 до минус 40 °С.
3. От 10 до 100 кг.

**8.11.** Если сложная единица составлена так, что нужно провести деление единиц, то записывают через косую линию, например, м/с. При использовании косой линии обозначение физических величин в числителе и в знаменателе следует помещать в одну строку, произведение обозначений величин в знаменателе следует заключать в скобки.

**8.12.** Приводя допустимые значения отклонений от указанных норм, требований следует применять словосочетание «должно быть не более (не менее)».

#### Пример 5.

Массовая доля углекислого натрия должна быть не менее 99,4%.


**8.13.** Многочисленные целые числа необходимо записывать, разделяя их пробелами на классы.

#### Пример 6.

20 000 руб. или 12 000.

**8.14.** Числовые значения величин в тексте следует указывать со степенью точности, которая необходима для обеспечения требуемых свойств изделия, при этом в ряду величин осуществляется выравнивание числа знаков после запятой.

**8.15.** В текстовом документе повторения не допускаются. При необходимости следует делать пометку, что соответствующий материал помещён выше или ниже (с указанием страницы или раздела, номера таблицы, формулы и т.д.)

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

### Пример 7.

Расчёт произведён по формуле (1) на основании исходных данных, приведённых в таблице 1.

## 9. Оформление текстовых документов с помощью печатающих и графических устройств вывода ЭВМ

### 9.1. Общие положения

9.1.1. Текстовые документы оформляются в текстовом редакторе Microsoft Word в формате doc или rtf, шрифтом Times New Roman, размер шрифта основного текста - 14 пт, межстрочным интервалом - полуторным, цвет шрифта – чёрный.

Титульный лист – цвет шрифта - чёрный.


9.1.2. Текстовые документы в печатном виде оформляются на одной стороне белой нелинованной бумаги формата А4 (210x297мм) с полуторным интервалом между горизонтальными строками.

9.1.3. Повреждение листов, листы со слабой текстовой печатью, световыми оттенками печати, мелким нестандартным шрифтом не допускаются.

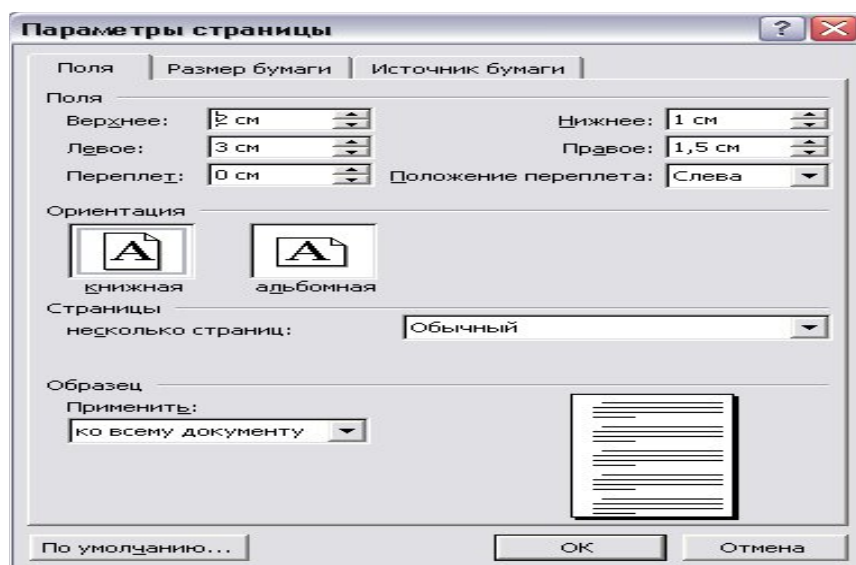
9.1.4. Допускается (в исключительных случаях) оформление пояснительной записки рукописным способом в соответствии с положением «Требования к оформлению текстовых документов».

### 9.2. Оформление текстовых документов на листах без рамки

9.2.1. На листах без рамок оформляются выпускные квалификационные работы, курсовые работы, рефераты, практические работы по дисциплинам гуманитарных, экономических специальностей, задания, самостоятельная работа студентов, контрольные работы.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.2.2. Перед набором текста устанавливаются параметры страницы (**Файл® Параметры страницы® Поля**):




Расстояние от правого обреза страницы до границ текста (правое поле) -1,0 см (**Файл® Параметры страницы® Поля® Правое 1 см**).

Расстояние от левого обреза страницы до границ текста документа (левое поле) должно составлять 2,0 см (**Файл® Параметры страницы® Поля® Левое 2 см**).

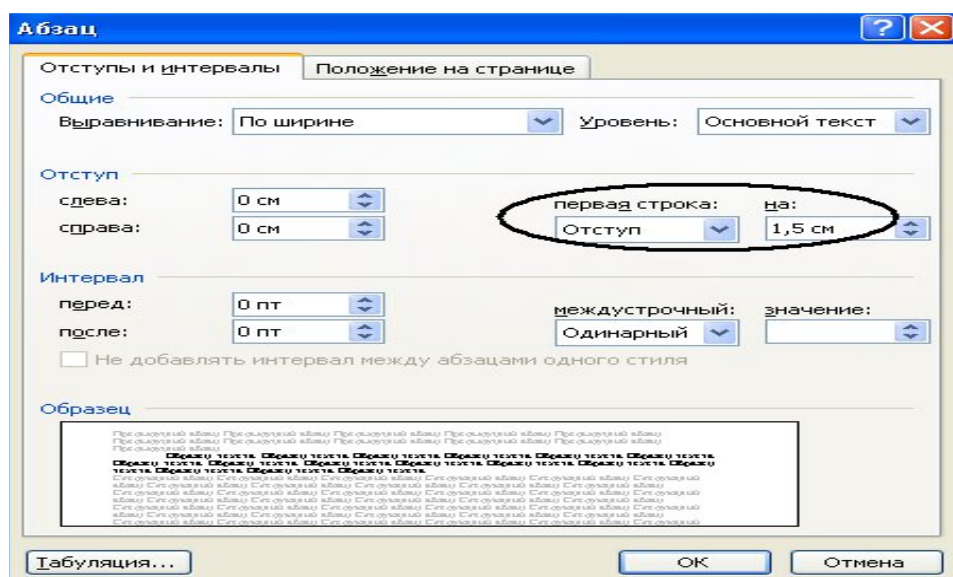
Расстояние от верхней строки текста до верхнего обреза страницы (верхнее поле) должно быть равно 1,0 см (**Файл® Параметры страницы® Поля® Верхнее 1 см**).

Расстояние от нижней строки текста до нижнего обреза страницы (нижнее поле) должно быть равно 1,0 см (**Файл® Параметры страницы® Поля® Нижнее 1 см**).

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.2.3. Расстояние между строками документа составляет полуторный интервал (равен одному нажатию клавиши Enter).

Абзацы в тексте начинают отступом равным 1,5 см от левого поля (**Формат Абзац Отступ слева 1,5 см**):




## 9.3. Оформление заголовков

9.3.1. Заголовок чётко и кратко отражает содержание разделов и подразделов.

9.3.2. Заголовки основных частей текстового документа («ВВЕДЕНИЕ», «СОДЕРЖАНИЕ», «РАСЧЕТНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ», и т.д., «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») необходимо начинать с нового листа (страницы).

9.3.3. Заголовок частей оформляется прописными буквами тем же шрифтом, что и основной текст документа. Размер шрифта 14 пт., начертание полужирное (полужирное начертание устанавливается нажатием кнопки **Ж** на панели инструментов форматирования).

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.3.4. Заголовок разделов выполняется тем же шрифтом, что и основной текст строчными буквами. Размер шрифта 14пт., начертание полужирное (**полужирное начертание устанавливается нажатием кнопки Ж на панели инструментов форматирования**).

9.3.5. Заголовки частей оформляются симметрично тексту.

Заголовки разделов и подразделов – с красной строки (с абзацного отступа).

Абзацный отступ равен 1,5 см. Абзацный отступ устанавливается в соответствии с пунктом 6.3.4.

9.3.6. На листах без рамок, расстояние от верхнего обреза страницы до заголовка должно быть равно 1,0 см (**Файл ® Параметры страницы ® Поле ® Верхнее 1 см**).

9.3.7. Заголовок подраздела (подзаголовок) оформляется с абзацного отступа, шрифт - 14пт., первая буква подзаголовка – прописная, остальные строчные.

Точка в конце заголовка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются.


Предложения, составляющие подзаголовок разделяют точкой.

9.3.8. Расстояние между заголовком раздела и подраздела должно быть равно полуторному интервалу (одно нажатие клавиши Enter).

9.3.9. Расстояние между заголовком раздела и текстом равно двойному интервалу (равно двойному нажатию клавиши Enter).

9.3.10. Расстояние между подзаголовком и текстом равно двойному интервалу (равно двойному нажатию клавиши Enter).

## 9.4. Оформление разделов и подразделов

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.4.1. Разделам присваивается порядковый номер в пределах всего документа.

9.4.2. Нумерация разделов выполняется арабскими цифрами без точки.

9.4.3. Титульный лист, содержание, реферат, введение, задание для выпускной квалификационной работы, курсовой работы не нумеруется, но учитываются при нумерации текстового документа.

9.4.4. Разделы текстового документа могут быть разделены на подразделы.

9.4.5. Подразделы нумеруются в пределах каждого раздела.

Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделённых точкой.

В конце номера подраздела точка не ставится.

9.4.6. При необходимости подразделы могут быть разделены на пункты, а пункты на подпункты.

9.4.7. Номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделённых точкой.

9.4.8. Внутри пунктов или подпунктов могут приводиться перечисления, которые оформляются строчной буквой, после которой ставится скобка или дефис.


9.4.9. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка.

Запись перечислений производится в абзацного отступа (красной строки).

9.4.10. Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа.

### Пример 8.

а) \_\_\_\_\_ ;

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<p><b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»</p>

б) \_\_\_\_\_;

1) \_\_\_\_\_;

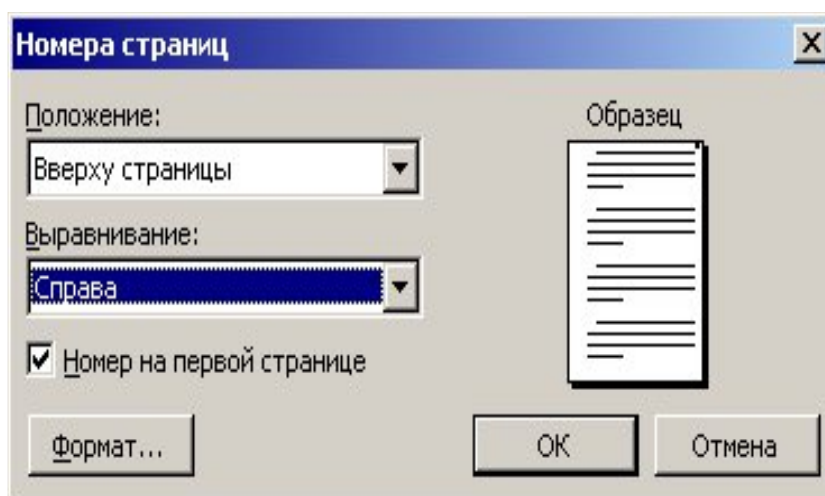
2) \_\_\_\_\_;

в) \_\_\_\_\_.

## 9.5. Нумерация страниц


9.5.1. При оформлении устанавливается определённый порядок нумерации страниц для многостраничных документов.

9.5.2. Нумерацию осуществляют с помощью команды меню **Вставка** → **Номера страниц**.



9.5.3. На листах без рамок номер страницы проставляется в правом нижнем углу страницы без знаков препинания (точки), без указания слова «страница» или его сокращённых вариантов «стр.» или «с.» и знаков тире «черточек».

9.5.4. На титульном листе и на листах, соответствующих началу разделов (бланк задания, содержание, введение) номера страниц не ставятся, но

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

подразумеваются, что отражается в последующей нумерации листов текстового документа.

## 9.6. Оформление таблиц

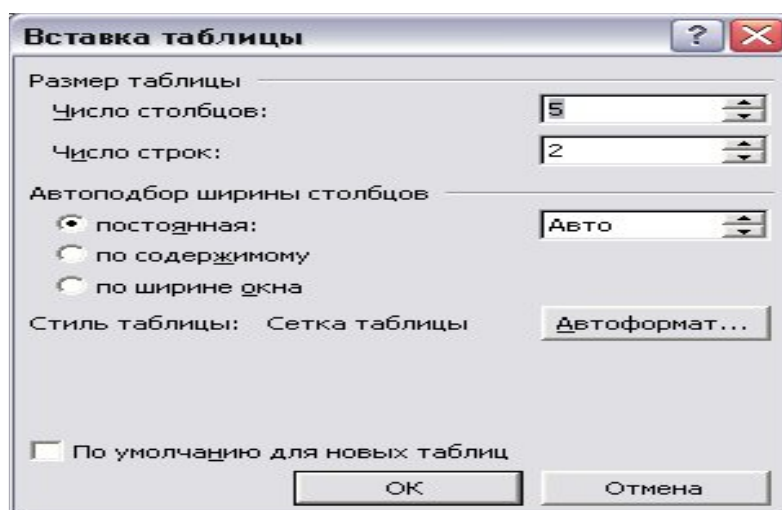
9.6.1. Таблицами называют особую форму подачи цифровой информации или словесных сведений, в которых они располагаются в определённой форме.

Таблицы используются для лучшей наглядности и сравнения показателей.

В таблицы рекомендуется сводить однотипные расчёты, приведенные в текстовом документе.


9.6.2. Допускается набирать таблицу в компьютерном варианте, а данные вносить вручную.

9.6.3. Вставка таблиц осуществляют с помощью команды меню **Таблица→Вставить→Таблица→Число столбцов→Число строк:**



9.6.4. Таблицы, не зависимо от степени сложности, оформляются в соответствии с рисунком 6 и состоят из следующих элементов:

- заголовка таблицы;

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

- головки, состоящей из заголовков и подзаголовков граф;
- строк, граф (колонок).

9.6.5. Заголовок таблицы, при его наличии, чётко и кратко отражает её содержание.


Заголовок таблицы выполняется тем же шрифтом, что и основной текст документа (Times New Roman), размер шрифта не 14 пт, начертание - полужирное.

Заголовок помещается над таблицей. При переносе части таблицы на следующие страницы название помещают только над первой частью таблицы. Слово «Таблица» с указанием порядкового номера, наименование таблицы пишется с абзацного отступа равного 1.5 см.

**Таблица** \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

		номер	название таблицы		
Головка					Заголовки граф
					Подзаголовки граф
	1	2	3	4	Нумерация граф
Строки					Строки
					(горизонтальные
					ряды)
	Боковик (заголовки строк)		Графы (колонок)		

Рисунок 6 – Оформление таблиц в текстовых документах

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.6.6. Заголовки граф и строк пишутся с прописной буквы все остальные буквы строчные размер шрифта не более 14 пт (в зависимости от размера таблицы и объёма данных).

Подзаголовки граф, если они не имеют самостоятельного значения, т.е. составляют одно предложение с заголовком, пишутся со строчной буквы размер шрифта 12 пт.

Если подзаголовки граф имеют самостоятельное значение, их следует писать с прописной буквы.

Заголовки и подзаголовки граф указываются в единичном числе.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точка не ставится.

Для сокращения текста заголовков граф, отдельные величины могут быть заменены символами, с дальнейшим пояснением в тексте.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы.

При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.


Перпендикулярное расположение заголовков граф устанавливается выбором команды строки меню **Формат** → **Направление текста**.

9.6.7. Таблицы слева, справа и внизу, как правило, ограничиваются линиями.

Головки таблицы следует отделять от остальной части линией.

Диагональное деление граф в головке таблицы не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.6.8. Таблицы нумеруются арабскими цифрами, сквозной нумерацией в пределах всего текстового документа.

9.6.9. Таблицы приложений нумеруются арабскими цифрами, сквозной нумерацией в пределах каждого приложения.

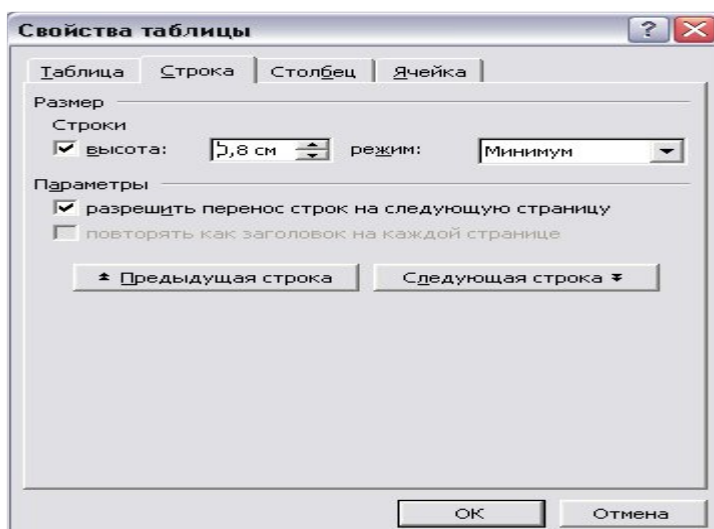
Порядковый номер таблицы, помещённой в приложении, состоит из порядкового номера таблицы и порядкового номера приложения.

9.6.10. Расстояние между основным текстом документа и заголовком таблицы равно двойному интервалу.


Расстояние между заголовком таблицы и самой таблицей равно одинарному интервалу.

Расстояние между таблицей и основным текстом равно двойному интервалу.

Высота строк устанавливается автоматически. Высота строк таблицы должна быть не менее 0,8 см. (**Таблица ® Свойства таблицы ® Строка ® высота ® 0,8см**).



Расстояние между таблицей, и текстом, следующим за таблицей должно быть равно двойному интервалу (рисунок 7).

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.6.11. Таблицы в текстовом документе, в зависимости от её размеров, рекомендуется размещать непосредственно под текстом, где она упоминается впервые, или на следующей странице (не далее), а, при необходимости, в приложении к документу.

Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа документа. Таблицы, размещённые вдоль длинной стороны листа документа, оформляются аналогично таблицам, размещённым обычным способом в соответствии с рисунками 6 и 7.

Основной текст документа

↕ Двойной интервал ↕


**Таблица 6 – Характеристика основного и вспомогательного сырья**

↕ Одинарный интервал ↕

Головка					Заголовок
					Подзаголовок
	1	2	3	4	Нумерация граф
Строки	1.				↕ 8 мм ↕
	2.				
	3.				
	Боковик		Графы (колонки)		

↕ Двойной интервал ↕

Основной текст документа

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

## Рисунок 7 – Оформление таблиц в тексте документа

9.6.12. Ссылка в тексте на таблицу обязательна. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием её номера. Слово «смотри», сокращённо «см.» при этом не пишется.

9.6.13. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, допускается деление таблицы на части. Части таблицы помещают одну под другой или рядом, при этом в каждой части таблицы повторяют её головку и боковик.

При делении таблицы на части допускается её головку и боковик заменять соответственно номером граф и строк. Нумеруются арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Слово «Таблица» указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» с указанием номера, в соответствии с рисунком 8.

Если в конце страницы таблица прерывается и её продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию не проводят (рисунок 8).

Таблицы с небольшим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть рядом с другой на одной странице, при этом повторяют головку таблицы в соответствии с рисунком 8.

Части таблицы, размещённые рядом друг с другом на одной странице, рекомендуется размещать двойной линией или линией 2s.

### Пример 9.


	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

Таблица \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

номер                      название таблицы

↑  
**Одинарный интервал**


↑  
**Одинарный интервал**

**Продолжение таблицы** \_\_\_\_\_

↑  
↓

номер  
**Одинарный интервал**


**Двойной интервал**

Таблица \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

↑  
↓

**Одинарный интервал**



↑  
↓  
**Одинарный интервал**

Рисунок 8 – Оформление переноса таблиц в текстовых документах

↑  
↓

**Двойной интервал**


9.6.14. Не допускается вводить в таблицу графу «Номер по порядку». В случае необходимости нумеровать строки, их порядковые номера ставятся перед

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»


заголовками строк, в первой графе (боковике). После цифры, обозначающей номер строки, ставится точка.

9.6.15. Числовые значения показателей, приводимые в графах, проставляются на уровне последней строки наименования показателей. При отсутствии данных в соответствующих графах обязательно проставляется прочерк (таблица 9).

Цифры в графах таблиц проставляются так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю.

Таблица 9 - \_\_\_\_\_  
 **Одинарный интервал**


Наименование показателя	Значение	
1.	5, не менее	7, не более
2.	-	-

 **Двойной интервал**

Словесная характеристика показателей, должна начинаться на уровне первой строки наименования показателя.

9.6.16. Ограничительные слова «более», «менее», «не более», «не менее» и другие помещаются в одной строке или графе таблицы с наименованием соответствующего показателя после обозначения единицы физической величины, если они относятся ко всей строке или графе.

После наименования показателя перед ограничительными словами ставится запятая (таблица 9).

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

Если в графе таблицы помещены значения одной и той же физической величины, то обозначение единицы физической величины указывают в заголовке (подзаголовке) этой графы.

Если числовые значения величин в графах таблицы выражены в разных единицах физической величины, их обозначения указываются в подзаголовке каждой графы.

Обозначения, приведённые в заголовках граф таблицы, поясняются в тексте или в графическом материале документа.

9.6.17. Заменять кавычками в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и номера, обозначение марок оборудования, типовых размеров изделий, обозначения нормативных документов не допускается.


9.6.18. При указании в таблицах последовательных интервалов чисел, охватывающих все числа ряда, их следует записывать через дефис .

## 9.7. Оформление иллюстраций

9.7.1. Иллюстрациями называют различные схемы, эскизы, чертежи, диаграммы, фотографии, помещаемые в текстовом документе.

9.7.2. Оформление иллюстраций выполняется в соответствии с ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. Иллюстрации оформляются в текстовом документе как рисунки.

9.7.3. Иллюстрации выполняются в текстовом редакторе Microsoft Word с соблюдением соответствующих стандартов. Иллюстрации, содержащие информационный материал (фотографии, диаграммы), допускается выполнять в цветном изображении.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

9.7.4. Иллюстрации в тексте располагаются в разрыве текста сразу после первой ссылки на нее или на отдельном листе того же формата, таким образом, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текстового материала или с поворотом по часовой стрелке.

9.7.5. Иллюстрации за исключением иллюстраций приложений, нумеруются арабскими цифрами, сквозной нумерацией в пределах всего текстового документа.

Нумерация иллюстраций, вынесенных в приложения, производится арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

9.7.6. Слово «Рисунок» с указанием порядкового номера и наименования рисунка выравняется по центру листа, следующим образом: Рисунок 1 –РО-1.

Расстояние между основным текстом и иллюстрацией (рисунком) составляет двойной интервал.


Расстояние между иллюстрацией и словом «Рисунок» и его наименованием равно полуторному интервалу.

9.7.7. Иллюстрации, при необходимости, могут содержать пояснительные данные (подрисуночный текст). В этом случае слово «Рисунок» и наименование рисунка помещаются после пояснительных данных.

## **9.8. Оформление приложений**

9.8.1 В приложениях помещают материал, дополняющий текст документа, например, графический материал, расчёты вспомогательного характера, таблицы большого формата, описание алгоритмов и т.д.

9.8.2 Приложения подразделяются на обязательные и информационные. Информационные приложения могут быть рекомендуемого и справочного характера.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<p><b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»</p>

9.8.3 Приложения оформляются как продолжение тестового документа на последующих листах или выпускаются в виде самостоятельного документа.

9.8.4 Приложения оформляются на листах формата А4, в соответствии с ГОСТ 2.301-68 ЕСКД. Форматы.

9.8.5 В тексте документа на приложения делаются ссылки. Степень обязательности приложений при ссылках не указывается. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте документа.

9.8.6 Приложения оформляются с новой страницы. Слово «Приложение» пишется с прописной буквы и выравнивается по правому краю листа.

Под словом «Приложение» в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», для информационного – «справочное».

9.8.7 Приложения обозначаются арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всего документа


9.8.8 Текст приложения при необходимости может быть разделён на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение приложения.

9.8.9 Приложения нумеруются общей сквозной с остальной частью документа нумерацией страниц.

9.8.10 Все приложения должны быть перечислены в содержании документа (при наличии) с указанием их номеров и заголовков.

## **9.9. Оформление использованных источников**

9.9.1. Список используемой литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников. Составляется в алфавитном порядке имеет сквозную нумерацию и помещается после заключения. В список не включаются

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

те источники, которые не использованы автором. При составлении списка литературы следует руководствоваться сведениями согласно ГОСТа 7.1-20036:

для книг – фамилия и инициалы авторов, название книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Пример:

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.-384 с.

Если это коллективный сборник, то оформлять нужно следующим образом:

- Товароведение пищевых продуктов./ Под ред. З.П.Матюхина. - М., 2007. – 272 с.

для статей - фамилия и инициалы авторов, название статьи, название журнала, год и номер выпуска, страницы статьи.


#### 9.9.2. Описание электронных ресурсов:

1. Домострой [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// historydoc.edu.ru / catalog.asp?](http://historydoc.edu.ru/catalog.asp?)
2. Красноперова Т.В. Использование компьютерных технологий в эстетическом воспитании школьников [Электронный ресурс] / Т.В. Красноперова // Материалы фестиваля педагогических идей «Открытый урок» 2005/2006 учебный год – Москва: Первое сентября 2006. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru/>

## 10. Требования к защите ВКР.

Защита проводится в образовательном учреждении, в присутствии председателя и членов государственной экзаменационной комиссии в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе ГАПОУ РБ «Республиканский техникум», утвержденного приказом

Время, отводимое **на защиту - 10 мин. и 5 мин.** - на дополнительные вопросы. Презентация содержит не более 15 слайдов.

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

## 11. Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы.

**Оценка «5» - «отлично»**, ставится при условии, что выпускник:


- логично изложил содержание своего ответа по теме, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине раскрытия темы.
- правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;
- верно, в соответствии с темой, характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки;
- обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности;
- проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий;

Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы аттестационной комиссии с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

**Оценка «4» - «хорошо»** ставится, если выпускник допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание темы, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое – либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Оценка «3» - «удовлетворительно»** ставится, если при защите допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

**Оценка «2» - «неудовлетворительно»** ставится, если работа выполнена с большими нарушениями и при защите, обучающейся не смог раскрыть

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	<b>Название документа:</b> Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

содержания работы и не смог показать необходимые знания, умения. **А так же если выпускник не явился на защиту ВКР.**

## 12. Примерная тематика ВКР по профессии 19.01.07 Повар, кондитер

№	Темы по профессии Повар
1.	Технология приготовления блюд из жареных овощей
2.	Технология приготовления блюд из запеченных овощей
3.	Технология приготовления блюд и гарниров из круп
4.	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
5.	Технология приготовления блюд из яиц
6.	Технология приготовления блюд из творога
7.	Технология приготовления заправочных супов
8.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы
9.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы
10.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы
11.	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.
12.	Технология приготовления блюд из жареного мяса порционными кусками
13.	Технология приготовления блюд из тушеного мяса
14.	Технология приготовления блюд из запеченного мяса
15.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса
16.	Технология приготовления блюд из субпродуктов
17.	Блюда из птицы
18.	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов.
19.	Технология приготовления салатов и винегретов.
20.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса .



Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

**Название документа:** Методические указания по подготовке и защите ВКР для учащихся профессии «Повар, кондитер»

21.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.
22.	Технология приготовления сладких железированных блюд
23.	Технология приготовления сладких горячих блюд
24.	Технология приготовления напитков
<b>Темы по профессии Кондитер</b>	
1.	Технология приготовления изделий из песочного теста
2.	Технология приготовления изделий из заварного теста
3.	Технология приготовления изделий из бисквитного теста
4.	Технология приготовления изделий из слоеного теста
5.	Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста