МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

Краевое государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

|  |
| --- |
| ЛЛ.Г. Буряк  Е.В. Рахмина |

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(дипломной работы)

для студентов всех форм обучения

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Петропавловск-Камчатский – 2021

УДК 37.5

ББК 74.5

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для студентов всех форм обучения. Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов / Л.Г. Буряк, Е.В. Рахмина – 3-е изд., перераб. и доп. – Петропавловск-Камчатский: Изд-во Камполитех, 2021. – 52 с.

Представленные методические указания позволяют студенту самостоятельно выполнить подготовку дипломной работы в соответствии с требованиями, предъявляемыми к подобным работам.

При разработке методических указаний в основу был положен Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

*Печатается по решению Методического совета*

*КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»*

©КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум», 2021

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Общие положения………………………………………………………….. | 5 |
| 1.1 Цели выполнения дипломной работы..…………………………………. | 5 |
| 1.2 Основные этапы и сроки выполнения дипломной работы……………... | 6 |
| 1.3 Выбор темы дипломной работы и ее утверждение……………………... | 7 |
| 1.4 Руководство дипломной работой………………………………………... | 8 |
| 1.5 Обязанности дипломника при выполнении дипломной работы….…….. | 9 |
| 1.6 Рецензирование дипломной работы …………………………………….. | 9 |
| 2 Структура и содержание дипломной работы.…………………………….. | 11 |
| 2.1 Титульный лист……………………………………………………………. | 11 |
| 2.2 Задание на дипломную работу………..………………………………….. | 12 |
| 2.3 Содержание………………………………………………………………… | 12 |
| 2.4 Введение……………………………………………………………………. | 12 |
| 2.5 Теоретическая часть……………………………………………………….. | 14 |
| 2.6 Практическая часть………………………………………………………. | 14 |
| 2.7 Заключение…………………………………………………………………. | 15 |
| 2.8 Список литературы………………………………………………………… | 15 |
| 2.9 Приложение………………………………………………………………... | 15 |
| 2.10 Оптический компакт-диск……………………………………………….. | 15 |
| 3 Оформление дипломной работы...………………………………………… | 16 |
| 3.1 Оформление пояснительной записки…………………………………….. | 16 |
| 4 Порядок защиты дипломной работы.……………………………………... | 23 |
| Приложение А. Образец календарного графика выполнения дипломной работы.…………………………………………………………………………. | 27 |
| Приложение Б. Примерная тематика дипломных работ….………………... | 28 |
| Приложение В. Образец заявления на утверждение темы………………….. | 29 |
| Приложение Г. Образец типового задания на дипломную работу ………… | 30 |
| Приложение Д. Образец отзыва руководителя……………………………… | 32 |
| Приложение Е. Образец рецензии на дипломной работы…………………... | 33 |
| Приложение Ж. Образец титульного листа дипломной работы ………….. | 34 |
| Приложение И. Образец оформления содержания дипломной работы.….. | 35 |
| Приложение К. Образец письма-заявки на тему…………………………….. | 36 |
| Приложение Л. Образец акта о внедрении результатов дипломной работы | 37 |
| Приложение М. Список рекомендуемой литературы……………………….. | 38 |
| Приложение Н. Образец оформления диска…………………………………. | 41 |
| Приложение П. Общепринятые графические сокращения слов……………. | 42 |
| Приложение Р. Образец оформления введения, раздела дипломной работы и параметры настройки вкладки «Абзац»………………………………...….. | 43 |
| Приложение С. Образец оформления рисунка, таблицы, формул, заключения в дипломной работе.……………………………........................... | 44 |
| Приложение Т. Примеры и образец оформления списка литературы……... | 45 |
| Приложение У. Критерии комплексной оценки дипломной работы.…….. | 50 |

1 Общие положения

1.1 Цели выполнения дипломной работы

Дипломная работа техника-технолога обработки водных биоресурсов представляет собой законченную разработку, в которой рассматриваются задачи рыбопромышленной отрасли: организация и выполнение работ по производству пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

Дипломная работа техника-технолога выполняется по результатам производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практики по тематике, определяемой Камчатским политехническим техникумом по согласованию с предприятиями (учреждениями, организациями) рыбопромышленной отрасли, методическим советом техникума.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- производство пищевой продукции из водных биоресурсов;

- производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

- приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов;

- управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Основными целями выполнения дипломной работы являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний студентов по избранной специальности;

- развитие умений и навыков ведения самостоятельной работы и принятия технологических решений при разработке дипломной работы;

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов.

В соответствии с поставленными целями студент в процессе выполнения дипломной работы должен решить следующие задачи:

1. обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для осуществления конкретного вида деятельности на предприятии рыбопромышленной отрасли;
2. изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
3. разработать технологию производства продукции из водных биоресурсов и сделать выводы;
4. своевременно оформить дипломную работу в соответствии с требованиями нормативных документов в рыбопромышленной отрасли, действующими в Российской Федерации, а также требованиями к оформлению таких работ, действующими в учебном заведении.

1.2 Основные этапы и сроки выполнения дипломной работы

Студентам рекомендуется следовать следующему календарному графику разработки дипломной работы:

1. выбрать тему дипломной работы, оформить заявление и ознакомиться с приказом директора техникума;
2. получить у руководителя дипломной работы календарный график выполнения и защиты дипломной работы (приложение А);
3. осуществить подбор литературы, её обработку; составить список литературы по основным источникам и представить его на согласование руководителю;
4. согласовать с руководителем дипломной работы структуру пояснительной записки;
5. разработать теоретическую часть дипломной работы и предоставить её на проверку руководителю;
6. разработать практическую часть дипломной работы и предоставить её на согласование руководителю;
7. после проверки дипломной работы руководителем при наличии замечаний выполнить их правку;
8. предоставить окончательный вариант дипломной работы руководителю для подготовки отзыва;
9. предоставить дипломную работу заведующему отделением на прохождение нормоконтроля;
10. после нормоконтроля при наличии замечаний по оформлению дипломной работы выполнить их правку и повторно пройти нормоконтроль;
11. предоставить дипломную работу рецензенту для подготовки рецензии;
12. предоставить дипломную работу с отзывом руководителя и рецензией, а также с электронной версией на компакт-диске и иллюстративный материал заведующему отделением для регистрации в журнале учета.

1.3 Выбор темы дипломной работы и ее утверждение

Выбор темы определяется интересами и склонностями студента к той или иной проблеме, потребностями развития и совершенствования рыбопромышленной отрасли, актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных фактических данных, наличием специальной литературы, практической значимостью для конкретного предприятия рыбопромышленной отрасли. При выборе следует руководствоваться поставленными перед студентом задачами в рамках темы дипломной работы. В качестве объекта при выполнении дипломной работы принимают продукцию из рыбы или водных биоресурсов, производимую на предприятиях рыбопромышленной отрасли.

Порядок выбора темы дипломной работы:

1. студент, руководствуясь примерным перечнем тем дипломных работ, имеющимся на выпускающем отделении, формулирует тему совместно с руководителем дипломной работы; примерный список тем дипломных работ представлен в приложении Б;
2. студент, желающий выполнить дипломную работу на тему, не предусмотренную примерной тематикой, должен обосновать свой выбор и утвердить тему у заведующего отделением; если одна и та же тема выбрана многими студентами, то заведующий отделением оставляет ее только за теми студентами, которые наиболее аргументировано обосновали свой выбор, остальным студентам предлагается подобрать другую тему;
3. выбор темы дипломной работы и ее утверждение должны быть завершены за две недели до начала преддипломной практики у студентов очной формы обучения или за неделю до окончания последней сессии у студентов заочной формы обучения;
4. после выбора темы необходимо написать заявление (приложение В) и получить у руководителя дипломной работы задание на выполнение дипломной работы (приложение Г);
5. формулировка темы дипломной работы (с указанием руководителя), утвержденная приказом директора техникума, изменению не подлежит.

1.4 Руководство дипломной работой

В целях оказания дипломнику теоретической и практической помощи в период подготовки и выполнения дипломной работы, отделение определяет ему руководителя. Руководитель утверждается приказом директора техникума. Как правило, им является преподаватель отделения, под руководством которого студент проходил преддипломную практику.

Обязанности руководителя дипломной работы:

1. помощь студенту в выборе темы дипломной работы и разработке плана ее выполнения;
2. помощь в выборе методов и методики проведения исследования темы и разработки дипломной работы;
3. консультирование дипломника по подбору литературных источников и фактических материалов, необходимых для выполнения работы;
4. систематический контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с календарным графиком;
5. консультирование дипломника по вопросам написания дипломной работы;
6. подготовка отзыва с оценкой качества выполненной дипломной работы и соответствия ее требованиям, предъявляемым к подобного рода работам (приложение Д);
7. проведение предзащиты дипломной работы с целью определения готовности студента к ее защите перед ГЭК.

* 1. Обязанности дипломника при выполнении дипломной работы

Студент не менее одного раза в неделю информирует руководителя о ходе подготовки дипломной работы, консультируется по затруднительным вопросам, обязательно ставит его в известность о возможных отклонениях от графика выполнения работы.

Студент несет полную ответственность за теоретически и методологически правильную разработку и освещение темы, качество содержания и оформления выпускной квалификационной работы, соблюдение календарного графика выполнения дипломной работы.

Рекомендации и замечания руководителя должны восприниматься студентом творчески, он может учитывать их или отклонять по своему усмотрению. Дипломнику следует иметь в виду, что руководитель не является редактором дипломной работы и поэтому не должен поправлять все имеющиеся в ней теоретические, методологические, стилистические и другие ошибки.

1.6 Рецензирование дипломной работы

Для получения дополнительной объективной оценки труда дипломника проводится внешнее рецензирование дипломной работы специалистами в соответствующей области. Состав рецензентов утверждается на выпускающем отделении. В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты рыбопромышленной отрасли из практикующих сотрудников со стажем работы не менее пяти лет.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом и руководителем, передается заведующему отделением, решающему вопрос о направлении ее на внешнее рецензирование.

В рецензии должно быть отмечено практическое значение данной темы, указано, насколько успешно дипломник справился с рассмотрением теоретических и практических вопросов. Представлена характеристика каждого раздела дипломной работы с выделением положительных сторон и недостатков. В заключение рецензент излагает свою точку зрения об общем уровне дипломной работы и с общей оценкой. Рецензия должна быть получена не позднее, чем за три дня до предварительной защиты. Образец рецензии на дипломную работу представлен в приложении Е.

2 Структура и содержание дипломной работы

2.1 Титульный лист

Дипломная работа оформляется в виде книги, сброшюрованной пружинным способом, и содержит следующие элементы:

* титульный лист;
* задание на выполнение дипломной работы;
* содержание с указанием страниц;
* введение;
* теоретическую часть;
* практическую часть;
* заключение;
* список литературы;
* приложение;
* календарный график;
* отзыв руководителя;
* рецензию;
* письмо-заявку (при наличии);
* акт о внедрении (при наличии);
* оптический компакт-диск с электронной версией дипломной работы.

Общий объем дипломной работы должен составлять не менее 25 и не более 35 страниц машинописного текста (без приложений).

В дипломной работе не допускается повторение одних и тех же сведений в разных подразделах, для этого следует руководствоваться содержанием пояснений, согласно нижеприведённой структуре.

Титульный лист содержит название учебного заведения, название отделения, специальность, сформулированную тему дипломной работы в соответствии с приказом, фамилии руководителя, студента. Титульный лист подписывается обучающимся, руководителем дипломной работы и заведующим отделением. Титульный лист дипломной работы оформляется в соответствии с приложением Ж.

2.2 Задание на дипломную работу

Задание выдается руководителем и является основанием при работе над дипломной работой. В задании указываются цель (разработка технологии производства вяленой камбалы) и задачи дипломной работы. Перед началом выполнения дипломной работы задание должно быть утверждено заведующим выпускным отделением.

Независимо от избранной темы, рекомендуется придерживаться структуры дипломной работы по образцу задания в приложении Г. Содержание подразделов и пунктов может быть дополнено в зависимости от темы работы.

2.3 Содержание

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов (если они имеют наименование), заключение, список литературы и приложение с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы (образец представлен в приложении И).

Заголовки и нумерация разделов (подразделов), пунктов (подпунктов) в содержании и по тексту работы должны полностью совпадать. Содержание рекомендуется располагать на одной странице.

2.4 Введение

Введение – это вступительная часть дипломной работы. В ней приводится информация о состоянии и развитии рыбной отрасли, как в России, так и в Камчатском крае, рассматривается значение выпуска проектируемого вида продукции. Объем введения составляет 2-3 страницы. Обязательными составляющими элементами введения являются:

1. актуальность темы дипломной работы – подразумевает, что исследуемая область требует получения новых данных, исследуемая область нуждается в новых методах, например: «Для развития рыбной отрасли Дальнего Востока необходимо увеличить выпуск готовой продукции, а именно…»; «Для этого на предприятиях производят новые виды продукции, с помощью которых будет расширяться ассортимент…». Таким образом, обосновать актуальность – значит оценить современное состояние отрасли, перспективы производства тех видов продукции, которые описываются в выпускной квалификационной работе, объяснить, почему нужно в настоящее время решать сформулированную в работе проблему (почему новое знание необходимо для практики, какая проблема в существующей практике рыбопромышленной отрасли требует, по мнению дипломника, своего решения, какова основная идея исследования, что было сделано для решения проблемы другими исследователями и что предстоит сделать дипломнику);
2. цель дипломной работы – это конечный результат, который дипломник определяет в начале исследования и достигает в процессе его выполнения. Дипломная работа на тему «Технология производства вяленой камбалы для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина» предполагает следующую цель: разработать технологию производства вяленой камбалы;
3. задачи дипломной работы – это перечисление этапов (шагов) достижения цели исследования; каждая задача обозначает определенную часть дипломной работы: изучение теоретических основ темы исследования, а именно: ихтиологическую характеристику сырья, его массовый и химический состав, расчет режима работы цеха; описание правового и информационного обеспечения; технологии производства вяленой камбалы; разработка (обоснование выбора) и описание технологии производства; подбор и расчет необходимого оборудования; описание правила техники безопасности, гигиены труда и производственной санитарии при производстве обозначенной продукции;
4. объект исследования – это тот процесс или явление (система), на которое направлено исследование и которое породило исследуемую проблему (другими словами, это то, на что направлен взгляд исследователя в выбранной теме). Например, для дипломной работы на тему «Технология производства вяленой камбалы для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина» объектом исследования является вяленая камбала;
5. предмет исследования – это аспект (часть) объекта исследования. Например, если для дипломной работы на тему «Технология производства вяленой камбалы для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина» объектом исследования является вяленая камбала, то предметом[[1]](#footnote-1) исследования – технология ее изготовления;
6. практическая значимость – заключается в полезности исследования для решения конкретных практических задач рыбопромышленной отрасли. Например, «Предложенную автором технологию производства вяленой камбалы можно использовать на рыбоперерабатывающих предприятиях Камчатского края. При этом оформляется письмо-заявка и акт о внедрении (приложение К, Л), которые прилагаются к дипломной работе.

2.5 Теоретическая часть

Теоретическая часть дипломной работы включает 8-10 страниц печатного текста, состоит из следующих подразделов:

* ихтиологическая характеристика сырья;
* массовый и химический состав;
* расчет режима работы цеха;
* обзор литературы и нормативно-справочной документации, данные статистической отчетности, передового отечественного и зарубежного опыта, информационное обеспечение работы по предмету исследования.

2.6 Практическая часть

Практическая часть дипломной работы состоит из 8-10 страниц печатного текста, с пояснениями.

Практическая часть содержит разделы, в которых описываются выбор и обоснование технологической схемы производства, дается описание технологического процесса и технологической характеристики сырья, рассматриваются способы технологического и микробиологического контроля производства, описывается движение сырья, и приводятся данные о продуктовом балансе, проводится подбор и расчет технологического оборудования. Также обязательно рассматриваются вопросы гигиены труда и производственной санитарии, безопасности труда и противопожарной техники.

2.7 Заключение

Заключение – часть дипломной работы, в которой представлены выводы и основные результаты дипломной работы. Объем заключения составляет до 2 страниц (приложение Т).

2.8 Список литературы

Список литературы – перечень использованных в ходе работы первоисточников, отражающих тему дипломной работы. Примерный список рекомендуемой литературы по разделам дипломной работы представлен в приложении М.

2.9 Приложение

Приложение дипломной работы обязательно включает в себя материалы, дополняющие содержание дипломной работы, промежуточные расчеты, вспомогательные таблицы, нормативные документы (например, Устав, инструкции и т.д.), иллюстрации вспомогательного характера.

2.10 Оптический компакт-диск

Компакт-диск с электронной версией дипломной работы в специальном бумажном кармане подшивается в конце дипломной работы и оформляется надписью по образцу, приведенному в приложении Н.

1. Оформление дипломной работы

Дипломные работы, выполненные с нарушениями настоящих методических требований к оформлению, не подлежат допуску к защите.

Выпускная квалификационная работа выполняется на компьютере с использованием текстового редактора Microsoft Word.

Тема дипломной работы на титульном листе должна точно соотвествовать наименованию темы в приказе.

3.1 Оформление пояснительной записки

3.1.1 Общие требования

Дипломная работа должна быть написана в соответствии с требованиями современного русского языка. Оформление дипломной работы выполняется в соответствии с единой системой конструкторской документации (ЕСКД). Пояснительная записка выполняется на листах формата А4 на листах формата А4 (210х297 мм) на одной стороне белой бумаги.

Общее форматирование текста:

* шрифт Times New Roman, размер кегля 14, межстрочный интервал 1,5;
* поля обычные (верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см);
* запрет на перенос слов по слогам;
* расстояние между заголовком раздела и текстом, между заголовком раздела и подраздела или между текстом и заголовком следующего подраздела равно 2 межстрочным интервалам;
* расстояние между заголовком подраздела и текстом равно 1 межстрочному интервалу.
* выравнивание текста по ширине, отступ красной строки абзаца 1,25 см;
* точка в конце наименование раздела или подраздела не ставится;
* выравнивание наименования раздела посередине.

В тексте дипломной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых (приложение П). Если в тексте используются специальные термины и сокращения более трех раз, то при первом упоминании пишется полное название употребляемого сокращения, а в скобках дается ссылка на аббревиатуру. Например, «система автоматизированного проектирования, (далее - САПР)». В содержании сокращения терминов недопустимы.

3.1.2 Нумерация разделов и страниц

Все части дипломной работы (введение, теоретическая часть, практическая часть, заключение, список литературы) начинаются с нового листа.

Страницы дипломной работы нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения.

Титульный лист, содержание и задание включают в общую нумерацию страниц дипломной работы, но номер страницы на них не проставляется. Номер страницы проставляется в основной надписи, начиная с введения.

Теоретическую и практическую части нумеруют, обозначая арабскими цифрами без точки в конце: «1 Теоретическая часть», «2 Практическая часть».

Разделы частей нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится, например, 2.3 (третий раздел второй части).

В приложении Р приведен пример оформления введения, раздела дипломной работы и параметры настройки вкладки «Абзац».

Наименование подразделов печатаются в виде заголовков с абзацным отступом 1,25 см по левому краю, строчными буквами, кроме первой прописной.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят.

В приложении И приведен пример оформления содержания выпускной квалификационной работы.

3.1.3 Требования к оформлению иллюстраций

Иллюстрации могут быть представлены в виде рисунков, схем, фотографий, диаграмм, которые должны наглядно представлять изложенный в тексте материал. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются.

Все иллюстрации именуются рисунками, они должны иметь названия. При необходимости перед названием рисунка помещают поясняющие данные.

Рисунки нумеруются последовательно в пределах всей работы арабскими цифрами, например, «Рисунок 1», «Рисунок 2» и т.д. Название рисунка располагается посередине строки под рисунком в одну строку с его номером, выполнено шрифтом – 12 кегль. Вариант оформления представлен в приложении С.

3.1.4 Оформление таблиц

Цифровой материал рекомендуется помещать в дипломной работе в виде таблиц. Наименование таблицы, при ее наличии, четкое, краткое, отражает ее содержание. Помещается над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в дипломной работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Вариант оформления представлен в приложении С.

Таблицу не рекомендуется переносить на следующую страницу, но допускается при большом числе строк. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Форматирование текста таблиц: заголовки граф (название колонок) начинаются с прописных букв. Заголовки граф указываются в единственном числе. Шрифт – 12 кегль, межстрочный интервал 1,0. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк.

Таблицу на листе размещается так, чтобы читать ее можно было без поворота; если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

3.1.5 Оформление формул и уравнений

Уравнения и формулы выделяются из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения оставляется по одной свободной строке. Если уравнение не умещается в одну строку, оно переносится на следующую строку после любого математического действия с его обязательным повторением в новой строке.

В формулах используются следующие знаки арифметических действий: знак плюса "+" – сложение, знак минуса "-" – вычитание, знак умножения "х" – умножение, знак деления "/" – деление. При записи формулы в виде дроби, разделителем между числителем и знаменателем является горизонтальная черта.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, как и в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки, первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Формулы и уравнения в дипломной работе нумеруются по порядку в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении напротив формулы. Если в работе только одна формула или уравнение, то их не нумеруют. Пример оформления формул представлен в приложении C.

3.1.6 Ссылки

В тексте содержатся обязательные ссылки на литературные источники и приложения, а также ссылки на рисунки, формулы, таблицы, при их наличии.

При использовании в дипломной работе чужого текста из произведения, после записи ставиться ссылка на источник – в квадратных скобках проставляют номер, под которым данный источник значится в списке литературы, например, [5]. А при использовании цитаты или цифровых данных, дополнительно указываются и страницы, на которых размещается цитируемая информация, например, [9, 145], где 9 – это порядковый номер используемого источника в соответствии со списком литературы дипломной работы, а 145 – это порядковый номер страницы в цитируемом источнике.

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения берутся в круглые скобки: (таблица 2), (в соответствии с данными таблицы 3), (по данным рисунка 4), (в соответствии с приложением А).

3.1.7 Список литературы

После заключения, представленного в работе, приводится список литературы, оформленный в соответствии с существующими правилами (ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления). Список литературы должен содержать не менее 10 наименований источников.

Литература на иностранных языках располагается после литературы на русском языке на алфавите языка, к которому относятся данные источники.

Литература в списке располагается следующим образом:

* 1. Международные нормативные акты.
  2. Конституция.
  3. Федеральные конституционные законы.
  4. Постановления Конституционного Суда.
  5. Кодексы.
  6. Федеральные законы
  7. Законы.
  8. Указы Президента.
  9. Акты Правительства.
  10. Акты Верховного и Высшего Арбитражного Судов.
  11. Нормативные акты министерств и ведомств.
  12. Региональные нормативные акты.
  13. ГОСТы.
  14. СНиПы, СП, ЕНИРы, ТУ, правила и др.

Вслед за указанными документами располагается вся остальная литература: книги, статьи и электронные издания в алфавитном порядке.

Примеры и образец оформления списка литературы приведены в приложении Т.

Примечание: все знаки препинания и пробелы между ними в примерах описаний выставлены в соответствии с ГОСТами.

3.1.8 Приложение

Приложение следует оформлять как продолжение дипломной работы на её последующих страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Справа вверху листа с прописной буквы отдельной строкой без точки в конце указывается буквенное обозначение приложения, например, «Приложение А». Строчкой ниже посередине страницы указывается заголовок данного приложения.

Располагаются приложения в порядке появления ссылок на них в тексте. Распечатки форматов, превышающих формат А4, складываются по формату листов дипломной работы.

4 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Дипломная работа подлежит защите на заседании ГЭК. В состав комиссии входят высококвалифицированные преподаватели и специалисты производства. Председателем ГЭК выступает специалист отрасли, имеющий высшее образование и опыт практической работы в профильных организациях. Состав комиссии утверждается приказом директора техникума. Расписание работы ГЭК утверждается заместителем директора по учебной работе не позднее, чем за месяц до начала защиты дипломных работ.

До начала защиты дипломных работ студент представляет в ГЭК полный пакет документов, согласно разделу 2 страницы 11 данных методических указаний. Списки студентов, допущенных к защите, представляются в ГЭК.

На заседании могут присутствовать руководители дипломных работ, рецензенты, а также студенты и все заинтересованные лица.

Для защиты дипломной работы студент подготавливает доклад, в котором четко и кратко изложены основные положения работы. При этом используется наглядный графический материал, согласованный с руководителем (чертежи графической части, иллюстрационный материал на бумажном носителе, электронная презентация).

Краткий доклад должен быть подготовлен письменно, но выступать на защите желательно, не зачитывая текст.

Основные требования к докладу на защите дипломной работы:

* представление темы дипломной работы;
* актуальность выбранной темы;
* цель и задачи исследования;
* объект и предмет исследования;
* алгоритм исследования;
* количественная и качественная оценка основных показателей;
* полученные результаты;
* основные выводы по проблеме;
* оценка возможности практического применения дипломной работы.

Доклад должен быть содержательным, формулировки обоснованными и лаконичными. Цифровые данные в докладе приводятся только в том случае, если они необходимы для доказательства или иллюстрации того или иного вывода.

Демонстрационный материал визируется руководителем дипломной работы. Слайды презентации только поясняют доклад и выстраиваются по его ходу. Примерная структура электронной презентации:

* первый слайд – титульный лист;
* второй слайд – методология дипломной работы (цель, задачи, объект, предмет);
* третий, четвертый слайды – теоретическая часть;
* пятый, шестой слайды – практическая часть;
* седьмой слайд – заключение.

На доклад студенту предоставляется 7 минут. Общая продолжительность защиты не должна превышать 20 минут.

Последовательность защиты:

* секретарь ГЭК объявляет: фамилию, имя и отчество автора, тему дипломной работы, а также зачитывает отзыв;
* студент в пределах семи минут излагает доклад;
* по окончании доклада секретарем ГЭК зачитывается рецензия на дипломную работу, при этом студент представляет соответствующие разъяснения по замечаниям рецензента;
* после этого автору работы членами ГЭК задаются вопросы.

Ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку дипломной работы, они должны быть тщательно продуманы и лаконичны.

Задача ГЭК – оценить готовность студента к профессиональной деятельности и принять решение о выдаче диплома среднего профессионального образования.

Вопросы, которые задают члены ГЭК, могут относиться к теме дипломной работы или к темам соответствующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, поэтому студенту перед защитой целесообразно восстановить в памяти основное содержание специальных курсов и особенно те разделы, которые имеют прямое отношение к теме дипломной работы. По докладу и ответам на вопросы комиссия судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении публично выступать, аргументировано отстаивать свою точку зрения.

Дипломная работа оценивается по 4-балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание ГЭК. Определяется общая оценка работы дипломника с учетом его теоретической подготовки, качества выполнения и оформления дипломной работы. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы, практическую значимость дипломной работы, при этом руководствуется средним баллом, полученным студентом за весь период обучения (критерии комплексной оценки дипломной работы приведены в приложение У).

На заседании ГЭК ведется протокол, куда вносятся все заданные вопросы, ответы, особые мнения и решение комиссии о выдаче диплома (с отличием, без отличия). Протокол подписывается председателем и членами ГЭК, участвовавшими в заседании.

В тот же день, после оформления протокола заседания ГЭК, студентам объявляются результаты защиты дипломной работы.

Студент, не защитивший дипломную работу в установленный срок по неуважительной причине, или получивший на защите дипломной работы оценку «неудовлетворительно», отчисляется из техникума. Студент может восстановиться на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации и повторной защиты дипломной работы. Повторная защита дипломной работы для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

После защиты дипломная работа со всеми материалами должна быть сдана в архив. Диплом об окончании техникума и приложение к нему (выписка из зачетной ведомости) выдаются после оформления всех требуемых (в установленном в техникуме порядке) документов.

Общие итоги защиты всех дипломных работ представляются в форме отчета председателя ГЭК. По результатам защиты отделение может рекомендовать отдельные дипломные работы для публикации.

# Приложение А

Образец календарного графика выполнения дипломной работы

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Е.В. Рахмина

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

(подпись)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Календарный график

выполнения дипломной работы на тему:

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

(название темы)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выполняемая работа | Сроки выполнения | Отметка о выполнении | Подпись студента |
| Выбор темы ВКР и ее утверждение на отделении | Октябрь | Выполнено / не выполнено  В срок / не в срок |
| Подбор литературы, ее изучение и обработка. Составление списка литературы по основным источникам и представление ее руководителю | Ноябрь |  |  |
| Составление плана (содержания) ВКР, согласование его с руководителем | Декабрь |  |  |
| Разработка и представление на проверку введения, теоретической части работы | Январь-февраль |  |  |
| Разработка и представление практической части работы | Март-апрель |  |  |
| Согласование с руководителем и консультантом выводов и предложений | До 10 мая |  |  |
| Переработка (доработка) ВКР в соответствии с замечаниями руководителя | До 15 мая |  |  |
| Представление ВКР руководителю для подготовки отзыва | До 20 мая |  |  |
| Представление ВКР заведующему отделением на подпись | До 25 мая |  |  |
| Доработка ВКР в соответствии с замечаниями заведующего отделением, касающиеся только оформления | До 1 июня |  |  |
| Рецензирование ВКР | До 7 июня |  |  |
| Представление ВКР с отзывом руководителя и рецензией зав. отделением для регистрации в журнале учета | За 3 дня до предварительной защиты |  |  |
| Представление раздаточного (иллюстративного) материала, электронной презентации ВКР и диска с его содержанием в ГЭК | Согласно графику защиты |  |  |
| Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Н.В. Сидорова) | | | |

Приложение Б

## Примерная тематика дипломных работ

для специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1. Технология производства рыбных консервов «Нерка натуральная» из мороженого сырья для ООО «Петропавловск-Камчатский рыбоконсервный завод».
2. Технология производства вяленой камбалы для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
3. Технология производства рыбных консервов «Печень трески натуральная» для ООО «Петропавловск-Камчатский рыбоконсервный завод».
4. Технология производства рыбы горячего копчения для рыболовецкого колхоза им. В.И. Ленина.
5. Технология производства мороженого кальмара для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
6. Технология производства фарша пищевого мороженого для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
7. Технология производства икры зернистой лососевой для ООО «Аквафиш».
8. Технология производства филе минтая мороженого для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
9. Технология производства мороженой рыбы поштучного замораживания для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
10. Технология производства рыбных консервов «Навага натуральная с добавлением масла» для ООО «Аквафиш».
11. Технология производства икры лососевой ястычной мороженой для ООО «Петропавловск-Камчатский рыбоконсервный завод».
12. Технология производства муки рыбной кормовой прессово-сушильным способом для ООО «Петропавловск-Камчатский рыбоконсервный завод».
13. Технология производства рыбных консервов «Минтай натуральный с добавлением масла» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
14. Технология производства пищевого мороженого фарша для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.
15. Технология производства рыбных консервов «Сельдь иваси в томатном соусе» для ООО «Аквафиш».
16. Технология производства рыбных консервов «Икра трески с укропом стерилизованная» для ООО «Аквафиш».
17. Технология производства рыбных консервов «Сардины тихоокеанские натуральные» для ООО «Аквафиш».
18. Технология производства рыбных консервов «Печень и икра минтая. Ассорти деликатесное»» для ООО «Петропавловск-Камчатский рыбоконсервный завод».
19. Технология производства пресервов из неразделанной сельди соленой в соусе для ООО «Аквафиш».
20. Технология производства пресервов из неразделанной сельди соленой в заливке для ООО «Аквафиш».
21. Технология производства консервов «Мидии натуральные» для ООО «Аквафиш».
22. Технология производства консервов «Краб натуральный» для ООО «Аквафиш».
23. Технология производства консервов «Камбала обжаренная в масле» для ООО «Петропавловск-Камчатский рыбоконсервный завод».
24. Технология производства консервов «Котлеты из донных пород рыб в томатном соусе» для ООО «Аквафиш».

Приложение В

Образец заявления на утверждение темы

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Заведующему первым отделением  Е.В. Рахминой  от студента группы ОВБ-417  очной формы обучения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О. студента)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | |

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне следующую тему дипломной работы:

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

(точное название темы)

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

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Зав. отделением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.) (подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

Приложение Г

Образец типового задания на дипломную работу

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

Первое отделение

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Е.В. Рахмина

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

(подпись)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломной работы

студенту (ке) группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ формы обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

1 Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название темы указывается в точном соответствии с приказом)

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

утверждена приказом по техникуму от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. №\_\_\_\_\_\_.

2Срок сдачи студентом дипломной работы «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

3 Цель и задачи дипломной работы:

Цель: разработать технологию производства консервов «Рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина.

Задачи:

- изучить теоретические основы темы исследования, а именно: ихтиологическую характеристику сырья, его массовый и химический состав, рассчитать режим работы цеха;

- описать правовое и информационное обеспечение технологии производства консервов;

- разработать (обосновать выбор) и описать технологию производства;

- сделать подбор и расчет необходимого оборудования;

- описать правила техники безопасности, гигиены труда и производственной санитарии при производстве обозначенной продукции.

4 Краткое содержание основной части пояснительной записки

1 Теоретическая часть

* 1. Ихтиологическая характеристика сырья
  2. Массовый состав сырья
  3. Химический состав сырья
  4. Режим работы цеха

1. Практическая часть
   1. Выбор и обоснование технологической схемы производства
   2. Описание технологического процесса выбранной технологической схемы
   3. Технологический и микробиологический контроль производства
   4. Движение сырья и продуктовый баланс
   5. Требования к качеству готовой продукции и материалов
   6. Расход сырья и вспомогательных материалов
   7. Подбор и расчёт технологического оборудования
   8. Гигиена труда и производственная санитария
   9. Правила техники безопасности при эксплуатации производственного оборудования и противопожарная техника

Заключение

Список литературы

Приложения

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

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (С.С. Сидоров)

(подпись) (Ф.И.О. руководителя)

6 Задание принял к исполнению «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (И.И. Иванов)

(подпись) (Ф.И.О. студента)

Приложение Д

Образец отзыва руководителя

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

Отзыв руководителя дипломной работы

на дипломную работу студента

Иванова Ивана Ивановича,

выполненной на тему: «Технология производства консервов «Рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина».

1 Актуальность работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

2 Оценка содержания дипломной работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

3 Положительные стороны работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

4 Замечания по дипломной работе

|  |
| --- |
|  |
|  |

5 Рекомендации по внедрению дипломной работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

6 Рекомендация по допуску дипломной работы к защите

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

7 Дополнительная информация для ГЭК

|  |
| --- |
|  |
|  |

Руководитель **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(С.С. Сидорова)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Приложение Е

Образец рецензии на дипломную работу

|  |
| --- |
| РЕЦЕНЗИЯ  на дипломную работу  студента первого отделения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (фамилия, имя, отчество в родительном падеже)  Тема: «Технология производства консервов «Рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина».  1 Актуальность темы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    2 Оценка соответствия содержания заявленной теме дипломной работы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3 Отрицательные и положительные стороны работы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    4 Практическая значимость и рекомендации по внедрению в производство \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5 Недостатки и замечания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    6 Выводы и рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (С.С. Сидоров)  (должность рецензента и его место работы: (подпись)  указывается полное наименование предприятия)  МП |

Приложение Ж

Образец титульного листа дипломной работы

Министерство образования Камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное

автономное учреждение

«Камчатский политехнический техникум»

Первое отделение

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

Е.В. Рахмина

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

(подпись)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

студента Иванова Игоря Степановича

на тему: «Технология производства консервов «Рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина»

Руководитель дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, уч. степень, уч. звание полностью) (подпись)

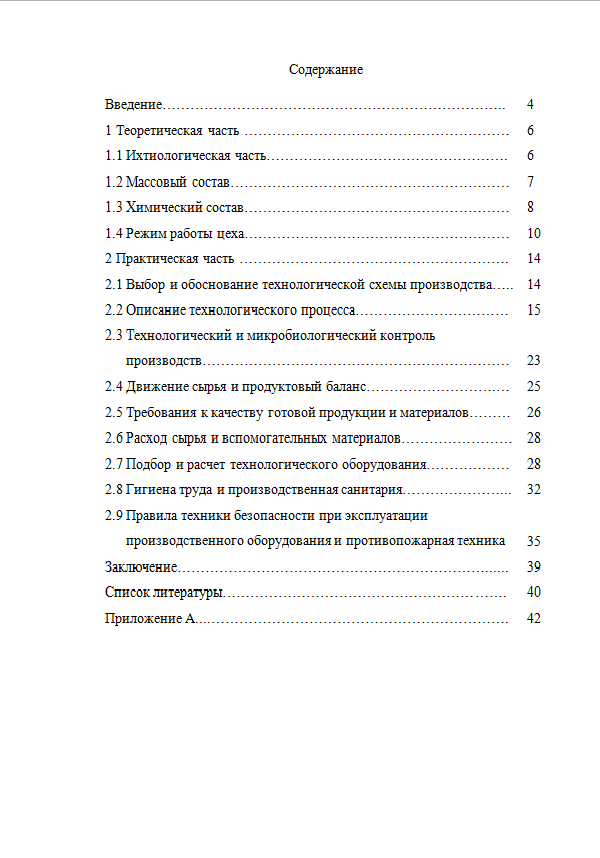
Дипломник: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Петропавловск-Камчатский – 2021

Приложение И

Образец оформления содержания дипломной работы



Приложение К

Образец письма-заявки на тему[[2]](#footnote-2)

Заведующему первым отделением

КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Е.В. Рахминой

Заявка на разработку дипломной работы

Просим Вас в качестве темы дипломной работы для Иванова И.И., студента 4 курса КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум», первого отделения очной формы обучения утвердить следующую тему: «Технология производства консервов «Рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина».

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Директор (или другое должностное лицо) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись)

МП

Приложение Л

Образец акта о внедрении результатов дипломной работы \*

|  |  |
| --- | --- |
|  | Заведующему первым отделением  КГПОАУ «Камчатский  политехнический техникум»  Е.В. Рахминой |

Акт о внедрении

Результаты исследования, проведенного в дипломной работе Ивановым И.И. на тему: «Технология производства консервов «Рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное» для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина»», рекомендовано к внедрению в… (указать название предприятия).

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

Директор (или другое должностное лицо) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись)

МП

\*Акт о внедрении оформляется на бланке предприятия

Приложение М

Список рекомендуемой литературы

* 1. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов : лабораторный практикум : учеб. пособие / Е.В. Авдеева, Н.А. Головина. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2011. - 192 с.
  2. Баль, В.В. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование : учеб. пособие / В.В. Баль, Е.Л. Вереин. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 205 с. - (Учебники и учеб. пособия для учащихся техникумов).
  3. Барьерные технологии гидробионтов : учеб. пособие / Г.Н. Ким, Т.М. Сафронова, О.Я. Мезенова и др. ; Под ред. Т.М. Сафроновой. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2011. - 336 с.
  4. Биотехнология морепродуктов : учеб. для высших и средних проф. учеб. заведений / Л.С. Байдалинова, А.Л. Лысова, О.Я. Мезенова и др. ; под ред. О.Я. Мезеновой. – Москва : Мир, 2006. - 560 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
  5. Биотехнология рационального использования гидробионтов : учеб. / под ред. О.Я. Мезеновой. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 416 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
  6. Богданов, В.Д. Водные биологические ресурсы Камчатки : Биология, способы добычи, переработка / В.Д. Богданов, В.И. Карпенко, Е.Г. Норинов. - Петропавловск-Камчатский : Холдинговая компания «Новая книга», 2005. - 264 с. : (40) с. цв. ил. - (Б-ка «Новой книги». Животный мир Камчатки).
  7. Богданов, В.Д. Рыбные продукты с регулируемой структурой : учеб. для высших и сред. проф. учеб. заведений / В.Д. Богданов. – Москва : Мир, 2005. – 310 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
  8. Богданов, В.Д. Современные технологии производства солёной продукции из сельди тихоокеанской и лососевых / В.Д. Богданов, М.В. Благонравова, Н.С. Салтанова. - Петропавловск-Камчатский : Холдинговая компания «Новая книга», 2007. - 235 с. : ил. - (Б-ка «Новой книги». Животный мир Камчатки).
  9. Борисочкина, Л.И. Производство рыбных кулинарных изделий : технология и оборудование : учеб. для проф. обучения / Л.И. Борисочкина, А.В. Гудович. - Москва : Агропромиздат, 1989. - 312 с. - (Учебники и учеб. пособия для кадров массовых профессий).
  10. Бредихина, О.В. Научные основы производства рыбопродуктов : учеб. пособие / О.В. Бредихина, М.В. Новикова, С.А. Бредихин. – Москва : КолосС, 2009. - 152 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
  11. Бремнер, Г.А. Безопасность и качество рыбо- и море- продуктов / Г. Аллан Бремнер (ред.) ; пер. с англ В. Широкова ; науч. ред. Ю.Г. Базарнова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2009. – 512 с. : ил., табл. - (Научные основы и технологии).
  12. Будина, В.Г. Технохимический контроль производства рыбных колбасных изделий / В.Г. Будина. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 96 с.
  13. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учеб. пособие / А.Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К, 2010. - 104 с. : ил.
  14. Головин, А.Н. Контроль производства продукции из морских водорослей и трав / А.Н. Головин. – Москва : Легкая и пищевая пром-сть, 1984. - 152 с.
  15. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов : учеб. для нач. проф. образования / В.Н. Голубев, Т.Н. Назаренко, Е.И. Цыбулько ; Ин-т развития профессионального образования. – Москва : ИРПО ; Академия, 2001. - 192 с.
  16. Голубенко, О.А. Экспертиза качества и сертификации рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. – Москва : ИНФРА-М : Альфа-М, 2013. - 256 с. : ил. - (ПРОФИль).
  17. Григорьев, А.А. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / А.А. Григорьев, Г.И. Касьянов. - Москва : КолосС, 2008. - 112 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
  18. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справочник / Т.И. Дячук ; под ред. В.Н. Кисленко. – Москва : КолосС, 2008. - 365 с. : ил.
  19. Единые нормы выхода продуктов переработки водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры / Федеральное агентство по рыболовству. – Москва : ВНИРО, 2012. - 222 с.
  20. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для СПО / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. - 177 с. - (Профессиональное образование).
  21. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятиях и судах / Мин-во здравоохранения СССР ; Мин-во рыбного хозяйства СССР ; ГИПРОРЫБФЛОТ. - Ленинград : Транспорт, 1985. – 33 с. ; 7 с. прил.
  22. Исаев, В.А. Кормовая рыбная мука / В.А. Исаев. – Москва : Агропромиздат, 1985. - 189 с. : ил. - (Промышленность – селу).
  23. Ким, И.Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учеб. пособие для СПО / И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко, Е.А. Солодова ; под общ. ред. И.Н. Кима. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 315 с. - (Профессиональное образование).
  24. Константинова, Л.Л. Сырье рыбной промышленности : учеб. пособие для вузов / Л.Л. Константинова, С.Ю. Дубровин. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. - 240 с.
  25. Коробейник, А.В. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / А.В. Коробейник. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 288 с. - (Серия «Учебники и учебные пособия»).
  26. Крутченский, Г.В. Технология производства витамина А / Центральное бюро технической информации Дальрыбы. – Владивосток : Дальневост. кн. изд-во, 1968. - 259 с.
  27. Куликов, П.И. Производство муки, жира и белково-витаминных препаратов рыбной промышленности / П.И. Куликов. - 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая пром-сть, 1971. - 264 с.
  28. Мезенова, О.Я. Производство копченых пищевых продуктов / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким, С.А. Бредихин. – Москва : Колос, 2001. - 208 с.
  29. Методические указания по определению качества мороженой рыбы / Мин-во рыбного хозяйства СССР ; ГИПРОРЫБФЛОТ. - Ленинград, 1989. - 34 с.
  30. Никитин, Б.Н. Основы теории копчения рыбы / Б.Н. Никитин. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 1982. - 248 с.
  31. Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие для вузов / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 176 с.
  32. Организация малых рыбоперерабатывающих предприятий : пособие для предпринимателей / Гос. комитет РФ по рыболовству ; ГИПРОРЫБФЛОТ. - Санкт-Петербург, 2001. - 75 с.
  33. Осипова, Н.И. Сырье и материалы рыбокулинарного производства : учеб. пособие / Н.И. Осипова. - Москва : Высш. шк., 1986. - 111 с. : ил.
  34. Печенежская, И.А. Товароведение и экспертиза рыбных товаров : практикум / И.А. Печенежская, А.Ф. Шепелев, В.А. Бондаренко. – Ростов-на-Дону : Мини Тайп, 2010. - 40 с.
  35. Пищевая безопасность гидробионтов : учеб. пособие для вузов / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, В.В. Кращенко, А.А. Кушнирук. – Москва : Моркнига, 2011. - 647 с.
  36. Положение о порядке регистрации предприятий и судов, изготавливающих рыбную продукцию для экспорта в страны Европейского союза и выдачи санитарного сертификата на данный вид продукции / Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора РФ ; Комитет РФ по рыболовству ; ГИПРОРЫБФЛОТ. - Санкт-Петербург, 1996. - 14 с.
  37. Производство варено-мороженного рыбного фарша / Г.В. Маслова, И.Р. Скоморовская, Е.Я. Прудовская, Б.К. Крылов. – Москва : Пищевая пром-ть, 1978. - 88 с. - (Качество, ассортимент).
  38. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие / Б.Т. Репников. – Москва : Дашков и К, 2013. - 220 с.
  39. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учеб. для вузов / Т.Г. Родина. – Москва : Академия, 2007. - 400 с. - (Высшее профессиональное образование).
  40. Саломатова, Л.М. Производство охлажденной и мороженой продукции : учеб. пособие / Л.М. Саломатова. - Петропавловск-Камчатский : Изд-во КПТ, 2012. - 75 с. : илл.
  41. Саломатова, Л.М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учеб. пособие / Л.М. Саломатова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Петропавловск-Камчатский : Изд-во КПТ, 2010. – 130 с.
  42. Саускан, В.И. Сырьевая база рыбной промышленности России : учеб. для вузов / В.И.Саускан, К.В. Тылик. – Москва : Моркнига, 2013. - 329 с.
  43. Сафронова, Т.М. Органолептическая оценка рыбной продукции : справочник / Т.М. Сафронова. – Москва : Агропромиздат,1985. - 216 с.
  44. Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. - 3-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 336 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
  45. Сборник рецептур рыбных изделий и консервов / Сост. М.В. Гольдин, А.А. Рыжков, Т.И. Слабко. – Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2009. - 208 с.
  46. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : Т. 1 / ВНИРО ; под ред. А.Н. Белогурова, М.С. Васильевой. - Москва : Колос, 1992. - 255 с.
  47. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : Т. 2 / ВНИРО ; под ред. А.Н. Белогурова, М.С. Васильевой. - Москва : Колос, 1994. - 590 с.
  48. Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов из рыбы и нерыбных объектов : в 3 т. Т. 1 / Федеральное агентство по рыболовству ; ОАО «Гипрорыбфлот». - Санкт-Петербург : Судостроение, 2012. - 160 с.
  49. Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов из рыбы и нерыбных объектов : в 3 т. Т. 2 /Федеральное агентство по рыболовству ; ОАО «Гипрорыбфлот». - Санкт-Петербург : Судостроение, 2012. - 320 с.
  50. Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов из рыбы и нерыбных объектов : в 3т. Т. 3 /Федеральное агентство по рыболовству ; ОАО «Гипрорыбфлот». - Санкт-Петербург : Судостроение, 2012. - 272 с.
  51. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной : учеб. пособие / И.Г. Серегин, Н.И. Дунченко, Л.П. Михалева. – Москва : ДеЛи принт, 2009. - 100 с.
  52. Сикорский, З. Технология продуктов морского происхождения / З. Сикорский. – Москва : Пищевая пром-сть, 1974. - 520 с.
  53. Справочник технолога рыбной промышленности : в 4 т. Т. 1 / Под общ. ред. В.М. Новикова. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая пром-сть, 1971.-528 с.
  54. Справочник технолога рыбной промышленности : в 4 т. Т. 2 / Под общ. ред. В.М. Новикова. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая пром-сть, 1972. - 463 с.
  55. Справочник технолога рыбной промышленности : в 4 т. Т. 3 / Под общ. ред. В.М. Новикова. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая пром-сть,1972. - 503 с.

Приложение Н

Образец оформления компакт-диска

КГПОАУ

«Камчатский политехнический техникум»

Первое отделение

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

на тему: «Технология производства вяленой камбалы для рыболовецкого колхоза имени В.И. Ленина»

Руководитель работы: Л.М. Саломатова

дипломник: И.И. Иванов

Группа ОВБ-417

Петропавловск-Камчатский – 2021

Приложение П

Общепринятые графические сокращения слов

К общепринятым сокращениям, не требующим специальных разъяснений применяющимся в любых изданиях, за исключением изданий для начинающего читателя, относятся следующие:

т.е. – то есть

т.д. – так далее

т.п. – тому подобное после перечисления

др. – другие

пр. – прочие

см. – смотри при ссылке (например, на

ср. – сравни другую часть ВКР)

напр. – например

ГОСТ – государственный стандарт

СНиП – строительные нормы и правила

СП – свод правил

ТУ – технические условия

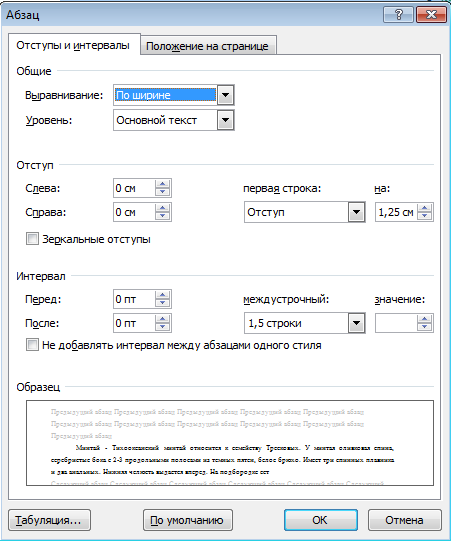
ИТР – инженерно-технические работники

Приложение Р

Образец оформления введения, раздела дипломной работы и параметры настройки вкладки «Абзац»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Параметры настройки вкладки «Абзац» для оформления основного текста

****

Приложение С

Образец оформления рисунка, таблицы, формул, заключения в дипломной работе

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

Приложение Т

Примеры и образец оформления списка литературы

Книга с одним автором

В описании книги указывается фамилия автора, а за косой чертой повторяем автора с инициалами перед фамилией:

Бондарев, В.П. Геология : учеб. пособие для студентов сред. проф. образования / В.П. Бондарев. - Москва : ФОРУМ, 2013. - 224 с. : ил. - (Профессиональное образование).

Книга с двумя авторами

В описании книги с двумя авторами указывается фамилия первого, а за косой чертой перечисляются оба автора с инициалами перед фамилией:

Киселев, М.И. Геодезия : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Киселев, Д.Ш. Михелев. - 10-е изд., стер. – Москва : Академия, 2013. – 384 с. - (Среднее профессиональное образование).

Книга с тремя авторами

В описании книги с тремя авторами указывается фамилия первого, а за косой чертой перечисляются все три автора с инициалами перед фамилией:

Строев, Е.А. Практикум по биологической химии : учеб. пособие / Е.А. Строев, В.Г. Макарова, И.В. Матвеева. - Москва : Изд-во МИА, 2012. - 384 с.

Книга, где авторов четыре и более

Если книга написана четырьмя и более авторами, то после заглавия за косой чертой указывается первый автор и добавляется [и др.].

Микробиология : учеб. для вузов / И.Ю. Ухарцева [и др.]. – Москва : ИВЦ Минфина, 2012. - 288 с.

Если в книге большое количество авторов, они могут описываться под фамилией редактора (под редакцией).

Диагностирование автомобилей : практикум : учеб. пособие / под ред. А.Н. Карташевича. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 208 с.

Статья из книги или другого разового издания

Для описания статей из сборников, журналов и газет, после данных об авторе и названии статьи, за двумя косыми чертами указывается источник (название журнала, газеты, сборника), место, год, номер или выпуск, страницы, занимаемые статьёй.

Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнением / А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, M. Д. Малых // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 3, Физика. Астрономия. – 2001. – № 5. – С. 23–25.

Двинянинова, Г. С. Комплимент: коммуникативный статус или стратегия в дискурсе / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. / Воронеж. межрегион. ин-т обществ. наук ; Воронеж. гос. ун-т, Фак. романо-герман. истории. – Воронеж, 2001. – С. 101–106.

Михайлов, С. А. Езда по-европейски: система платных дорог в России находится в начальной стадии развития / Сергей Михайлов // Независимая газ. – 2002. – 17 июня. – С. 5.

Законодательные материалы

При описании законодательных ресурсов в квадратных скобках приводят дату их введения (принятия).

Конституция Российской Федерации : офиц. текст [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. : с поправками]. – Москва : Эксмо, 2013. – 63 с.

Уголовный кодекс Российской Федерации : текст с изменениями и дополнениями на 1 августа 2017 года [принят Государственной думой 24 мая 1996 года : одобрен Советом Федерации 5 июня 1996 года]. – Москва : Эксмо, 2017. – 350 с. – (Актуальное законодательство).

Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон № 131-ФЗ : [принят Государственной думой 16 мая 1996 года : одобрен Советом Федерации 5 июня 1996 года]. - Москва : Эксмо, 2017. – 350 с. – (Актуальное законодательство).

Стандарты

При описании нормативных ресурсов приводят их обозначение, дату введения (принятия), сведения о ресурсе, вместо которого введён (принят) данный ресурс.

ГОСТ Р 55505-2015. Фарш рыбный пищевой мороженый. Технические условия : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агенства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. № 465-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – II, 10 с.

Правила

Правила дорожного движения : с новыми штрафами : по состоянию на 01.06.2017 : [утверждены Советом министров – Правительством Российской Федерации 23.10.1993]. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 94 с., цв.ил. – (Библиотека автомобилиста).

Каталоги

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – Москва : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей.

Машина специальная листогибочная ИО 217М : листок-каталог : разработчик и изготовитель Кемер. з-д электромонтаж. изделий. – Москва, 2002. – 3 л.

Сайты в сети Интернет

В области выходных данных после аббревиатуры URL (Uniform Resource Lokator) указывают электронный адрес ресурса в сети Интернет. После электронного адреса в круглых скобках указывают сведения о дате обращения к ресурсу.

Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: http://government.ru (дата обращения 19.08.2019). – Текст : электронный.

Государственный Эрмитаж : [сайт]. – Санкт-Петербург, 1998. – URL: https://www.hermitagemuseum.org/wps/portal/hermitage (дата обращения: 19.08.2019). – Текст. Изображение : электронные.

Статья, часть ресурса с сайта сети Интернет

В области выходных данных после аббревиатуры URL (Uniform Resource Lokator) указывают электронный адрес ресурса в сети Интернет. После электронного адреса в круглых скобках указывают сведения о дате обращения к ресурсу.

Конституция Российской Федерации : [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. : с поправками] – Текст : электронный // Официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_28399/ (дата обращения: 15.08.2019).

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агенства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г. № 1526-ст : взамен ГОСТ 1168-86, ГОСТ 20057-96 : дата введения 2015-01-01. – Текст : электронный // Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200105891 (дата обращения: 15.08.2019).

Белущенко, Д.В. Совершенствование оценки соответствия в рамках технического регулирования / Д.В. Белущенко, Н.В. Захарова. – Текст : электронный // Научная электронная библиотека «Киберленинка». – URL: https://cyberleninka.ru/article/v/sovershenstvovanie-otsenki-sootvetstviya-v-ramkah-tehnicheskogo-regulirovaniya (дата обращения: 15.08.2019).

Документ из локальной сети

При описании документов из локальных сетей и из полнотекстовых баз данных, доступ к которым осуществляется на договорной основе или по подписке (например «Кодекс», «Гарант», «КонсультантПлюс»), в области выходных данных указывается, из какой электронной поисковой системы взята информация и режим доступа к информации (по подписке или для авторизованных пользователей).

Конституция Российской Федерации : [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. : с поправками] // Справочная поисковая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: по подписке в локальной сети КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Путеводитель по трудовым спорам. Спорные ситуации при увольнении в связи с сокращением численности или штата работников // Справочная поисковая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: по подписке в локальной сети КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Документ из Электронной библиотечной системы

Если доступ к документу осуществляется по подписке и для его получения необходим пароль для доступа, указываем, где его берём:

Луковская, Е. О. Сварка и пайка неметаллических материалов : учебное пособие / Е. О. Луковская. - Минск : РИПО, 2017. – 208 c. – Текст : электронный // ЭБС IPRbooks. – URL : http://www.iprbookshop.ru/84890.html. - Режим доступа: по подписке, для просмотра следует получить пароль в библиотеке КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Мультимедийные электронные издания

Романова, Л.И. Английская грамматика : тестовый комплекс / Л.И. Романова. – Москва : Айрис, 2014. – 1 CD-ROM. – Загл. с титул. экрана. – Текст. Изображение. Устная речь : электронные.

Компьютерные программы

КОМПАС-3D LT V 12 : система трехмерного моделирования [для домашнего моделирования и учебных целей] / разработчик «АСКОН». – Москва : 1С, 2017. – 1 CD-ROM. – Загл. с титул. экрана. – Электронная программа : электронная.

Образец оформления списка литературы

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Приложение У

Критерии комплексной оценки выпускной квалификационной работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценки дипломной работы | Оценка | | | |
| 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Самостоятельность в суждениях, новизна предложений, наличие интересных подходов (мероприятий) к решению проблемы, поставленной в выпускной квалификационной работе, содержательность ВКР |  |  |  |  |
| 2 | Логичность, последовательность, грамотность изложения текста |  |  |  |  |
| 3 | Качества оформления выпускной квалификационной работы и графического (иллюстрационного) материала |  |  |  |  |
| 4 | Выразительность и убедительность доклада по теме дипломной работы |  |  |  |  |
| 5 | Четкость ясность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания рецензента |  |  |  |  |
| 6 | Общее впечатление от выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |
| ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА | |  | | | |

Издание для среднего профессионального образования

Л.Г. Буряк, Е.В. Рахмина

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(дипломной работы) для студентов всех форм обучения

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Технический редактор Н.Б. Трегубова

Оригинал-макет

|  |
| --- |
| Подписано в печать Формат 60×84 1/16.  Бумага офсетная. Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. |
| КГПОАУ  «Камчатский политехнический техникум»  683003, Петропавловск-Камчатский, Ленинградская, 37 |

1. Формулировка предмета исследования не исключает полное совпадение с формулировкой темы дипломной работы. [↑](#footnote-ref-1)
2. Письмо-заявка на разработку дипломной работы оформляется на бланке предприятия. [↑](#footnote-ref-2)