

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»

РАССМОТРЕНО


Предметно-цикловой комиссией
общепрофессиональных дисциплин
и профессиональных модулей
отделения «Сервис»

Протокол № 02
от «18» 09 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

СПб ГБ ПОУ КПСС


О. А. Порошина

«18» 09 2024 года

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР)

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Санкт-Петербург, 2024 г.

разработаны на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 8 ноября 2021 № 800 (зарегистрированного в Минюсте 7 декабря 2021 № 6611).

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчики:

Преподаватель:

Хомутова М.С.

Методист:

Осипова О.С.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1. Сроки выполнения ВКР.....	6
2. Задание на ВКР и примерный перечень направлений для выбора темы работы.....	7
3. Требования к содержанию ВКР.....	10
4. Требования к оформлению ВКР.....	17
5. Защита ВКР.....	21
Приложения	
1. Бланк задания на ВКР.....	23
2. Титульный лист ВКР.....	24
3. График выполнения ВКР.....	25
4. Отзыв на ВКР.....	27
5. Рецензия на ВКР.....	28
6. Рекомендуемая литература.....	29
7. Примеры оформления списка источников по ГОСТу.....	32
8. Примерный план горячего цеха с расстановкой оборудования...36	
9. Пример калькуляционной карточки.....	37
10. Доклад на защите ВКР.....	39
11. Типичные ошибки при подготовке ВКР.....	41

Пояснительная записка

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР) и проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена

ВКР является завершающим этапом обучения в "Колледже "ПетроСтройСервис" и выполняется в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу). Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению знаний и умений, приобретенных обучающимися за время обучения в колледже.

Тема ВКР должна соответствовать профилю специальности, а ее содержание – современному уровню науки и техники. Тема базируется на конкретном материале, собранном обучающимся во время прохождения производственной практики или может быть предложена руководителем в рамках выполнения исследовательских работ.

Тема ВКР выбирается обучающимися из списка тем, рекомендованных предметно - цикловой комиссией (далее ПЦК) или может быть предложена обучающимся, по согласованию с председателем ПЦК. Тема должна быть сформулирована четко и лаконично с максимальным ограничением круга решаемых проблем.

Тема ВКР должна быть выбрана обучающимся до начала календарного срока работы над ВКР на производстве или в колледже. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких модулей:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПЦК решает вопрос о закреплении за каждым обучающимся руководителя из числа педагогических работников колледжа или опытных дипломированных работников производства. Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка задания по выбранной теме ВКР;
- консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников информации;
- контроль за ходом выполнения работы;
- оказание помощи студенту в подготовке доклада и материалов, выносимых на защиту ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

Приступить к выполнению ВКР обучающемуся разрешается только

после выполнения учебного плана и сдачи квалификационных экзаменов по профессиональным модулям.

1. Сроки выполнения ВКР.

На выполнение и ВКР отводится 6 недель. Из них 4 недели - непосредственное выполнение и оформление работы, а 2 недели - предварительная защита и защита ВКР.

По окончании времени, отведенного на выполнение ВКР

, студент должен представить председателю ПЦК для проверки:

- задание на ВКР, оформленное в установленном порядке (приложение 1).
- оформленную ВКР;
- письменный текст доклада;
- наглядные материалы для защиты: плакаты, электронная презентация и др.;
- отзыв руководителя.

Предварительная защита ВКР проводится не позднее, чем за одну неделю до даты защиты ВКР. Обучающиеся, не представившие указанные выше материалы к предварительной защите, или не явившиеся на предварительную защиту не допускаются к окончательной защите ВКР.

Протокол предварительной защиты хранится у председателя ПЦК и предоставляется в государственную экзаменационную комиссию.

Замечания по содержанию и оформлению работы, указанные в протоколе предварительной защиты, должны быть исправлены обучающимся до даты окончательной защиты под контролем руководителя ВКР.

Обучающиеся, не исправившие замечания, указанные в протоколе предварительной защиты ВКР, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

На защиту ВКР отводится последняя неделя по графику учебного процесса. Конкретная дата проведения защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по согласованию с администрацией колледжа.

К защите ВКР обучающиеся представляют тот же комплект документов и материалов, что и к предварительной защите.

2. Задание на ВКР и примерный перечень направлений для выбора тем работы.

Задание на ВКР выдается обучающемуся в письменном виде (приложение 1). Бланк задания заполняет руководитель, где указывает:

- тему работы;
- исходные материалы;
- литературу;
- разработки и исследования, которые должен выполнить студент;
- организационно-экономические вопросы, связанные с темой работы;
- срок выполнения.

Задания на ВКР рассматриваются ПЦК, согласуется с представителем работодателя и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе. Закрепление за обучающимися тем ВКР с указанием руководителей оформляется приказом директора колледжа. Задание на ВКР должно быть подписано председателем ПЦК и руководителем ВКР.

Примерный перечень тем для выбора обучающимся тем ВКР специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

№ п\п	Наименование темы	Соответствующий Профессиональный модуль
1.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок	ПМ 03, ПМ 06
2.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих закусок	ПМ 03, ПМ06
3.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы	ПМ 03, ПМ 06
4.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса	ПМ 03, ПМ 06
5.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы	ПМ 03 , ПМ 06
6.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд национальных кухонь	ПМ 03, ПМ 06
7.	Разработка технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра	ПМ 02, ПМ 06
8.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы	ПМ 02, ПМ 06
9.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы	ПМ 02, ПМ 06
10.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса	ПМ 02, ПМ 06
11.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных	ПМ 02, ПМ06
12.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из дичи	ПМ 02, ПМ 06
13.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса национальных кухонь	ПМ 02, ПМ06
14.	Разработка технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и	ПМ 05, ПМ 06

	праздничного хлеба	
15.	Разработка технологического процесса приготовления мелкоштучных изделий из песочного теста	ПМ 05, ПМ 06
16.	Разработка технологического процесса приготовления мелкоштучных изделий из слоеного теста	ПМ 05, ПМ 06
17.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из бисквитного теста	ПМ 05, ПМ 06
18.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из песочного теста	ПМ 05, ПМ 06
19.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из заварного теста	ПМ 05, ПМ 06
20.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из воздушного теста	ПМ 05, ПМ 06
21.	Разработка технологического процесса приготовления сложных пирожных из миндального теста	ПМ 05, ПМ 06
22.	Разработка технологического процесса приготовления праздничных тортов	ПМ 05, ПМ 06
23.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	ПМ 04, ПМ 06
24.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	ПМ 04, ПМ 06
25.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов национальных кухонь	ПМ 04, ПМ 06
26.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов национальных кухонь	ПМ 04, ПМ 06

3. Требования к содержанию ВКР.

ВКР должна являться продуктом самостоятельного труда обучающегося и должна иметь конкретный и очевидный результат.

Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в ВКР, и должна быть согласована с темой, целью и задачами излагаемого труда. Объем ВКР должен составлять не менее 20 страниц и не более 30 страниц, без приложений.

ВКР не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В ВКР должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Структура ВКР включает:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение;
- Разделы и подразделы;
- Заключение;
- Список используемых источников и литературы;
- Приложения.

Титульный лист является первой страницей ВКР. На титульном листе приводятся следующие сведения (приложение 2):

- наименование учебного заведения;
- наименование темы ВКР, которое должно точно соответствовать названию темы, утвержденной приказом директора колледжа;
- наименование специальности;

- ФИО обучающегося и руководителя ВКР записываются полностью.

В раздел «СОДЕРЖАНИЕ» включаются заголовки всех структурных элементов, разделов, и подразделов ВКР и перечень приложений.

В оглавлении указываются номера страниц, на которых помещены заголовки частей ВКР и ее подразделов. Заголовки приводятся в той форме, в которой они даны в тексте, опускать отдельные слова не допускается.

Все заголовки в оглавлении начинаются с прописной буквы, точки в конце не ставятся. Последнее слово каждого заголовка соединяется отточием с соответствующим ему номером страницы.

В ВКР необходимо создать автособираемое оглавление (Рисунок 1).

Рисунок 1. Пример оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ	
ВВЕДЕНИЕ	3
1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	6
1.1 Краткое описание особенностей внутрифирменных стандартов и правил работы заданного предприятия питания	6
1.2 Основные характеристики заданной для мероприятия кухни	6
1.3 Основные характеристики заданной темы мероприятия.....	7
1.4 Правила встречи гостей и особенности подготовки и проведения заданной банкетной формы обслуживания. Краткое описание основных характеристик заданных форм банкетного обслуживания.....	7
1.5 Выявление особенностей подготовки и проведения заданного массового мероприятия в соответствии с заявленной темой выпускной квалификационной работы на базе преддипломной практики.....	8
2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	9
2.1 Составление и оформление меню банкета в стиле заданной кухни с

Введение должно содержать обоснование актуальности разработки выбранной темы, в текстовом объеме не более 2 страниц. Его рекомендуется составлять после завершения написания основного содержания работы.

Теоретическая часть (раздел) должна служить обоснованием практической части работы и может быть изложена в одном или более разделах. В теоретической части (разделе) приводится товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов, оборудования, используемых для

приготовления блюда Организация технологического процесса приготовления блюда. Данный раздел содержит требования охраны труда и техники безопасности описываемого цеха. Также указываются санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при обработке сырья и приготовления выбранного блюда.

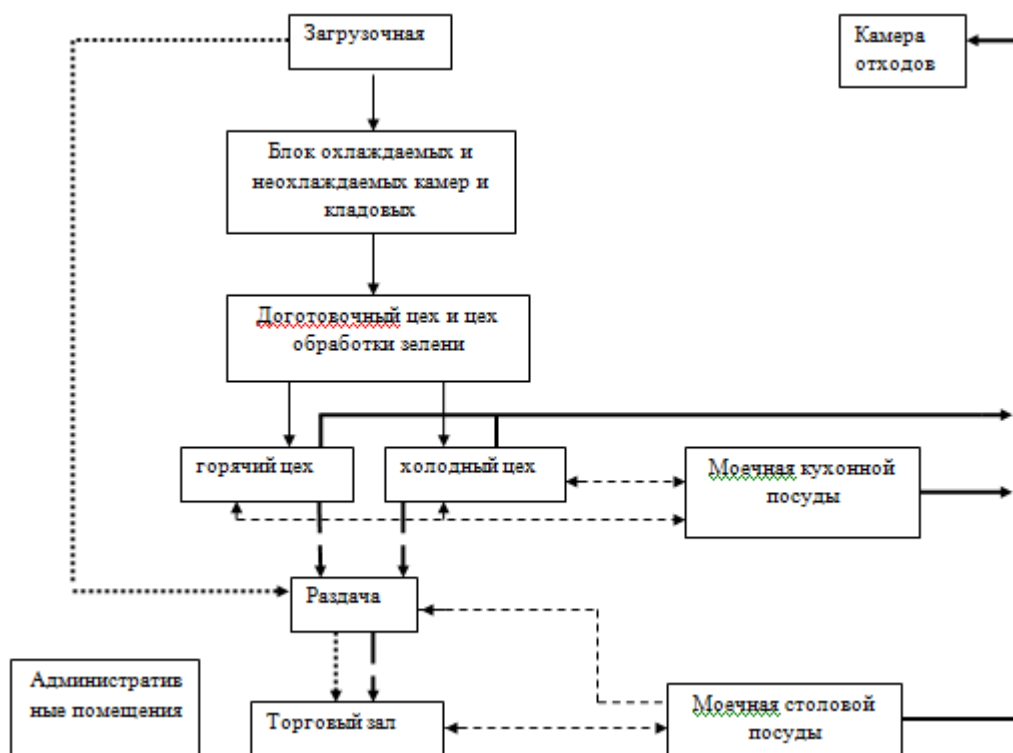
В практической части работы приводится характеристика типа, класса, формы собственности рассматриваемого предприятия.

Таблица. Характеристика предприятия.

№ п/п	Показатели предприятия	Описание
1	2	3
1.	Тип предприятия	
2.	Класс предприятия	
3.	Форма собственности	
4.	Месторасположение (адресно)	
5.	Расположение (в здании)	
6.	Время работы предприятия	
7.	Режим работы предприятия	
8.	Мощность предприятия (число п.м.)	
9.	Производственная структура (на п/ф, на сырье)	
10.	Виды меню	
11.	Обслуживаемый контингент	
12.	Методы и формы обслуживания	
13.	Формы расчета с потребителями	
14.	Структура производства предприятия	

В данном разделе приводится структурно-технологическая схема функциональной взаимосвязи помещений предприятия питания.

Пример:



В практической части работа указывается численный состав работников цеха предприятия.

Пример:

Должность	Квалификация	Кол-во работников по штанному расписанию
.		

Приводится ассортимент блюд структурного подразделения (цеха).

Пример:

	Наименование блюда	Выход блюда на 1 порцию, г	Кол-во единиц в день
1.			
2.			

Прописываются сроки реализации и режим хранения блюд и изделий, в соответствии с конкретным СанПиНом.

Пример:

Наименование блюд.	Сроки реализации блюд и изделий.	Режим хранения.

В главе, посвященной экономическим расчетам приводится технологический процесс приготовления фирменного блюда (изделия), расчет массы и энергетической ценны блюда, отраженный в Технологической и Техничко-технологической картах.

Пример Технологической карты:

Наименование блюда (изделия) _____				
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации <1>
ВЫХОД на 1 порцию				
ВЫХОД на 1 кг				

Пример таблицы энергетической ценности:

Наименование блюда (изделия) _____							
Наименование продукта	Масса, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		100	В наборе сырья	100	В наборе сырья	100	В наборе сырья

Итого							
ЭЦ=4*Б+9*Ж+4*У =							

Далее описывается организация технологического процесса при цеховой и бесцеховой структуре и организация контроля качества продукции общественного питания, на примере фирменного блюда (изделия).

Пример организации технологического процесса при цеховой структуре:

Наименование цеха	Рабочие места цеха	Применяемое оборудование в цехе	Инвентарь	Посуда

Пример организации технологического процесса при бесцеховой структуре:

Технологические линии цеха	Рабочие места цеха	Применяемое оборудование в цехе	Инвентарь	Посуда

Пример оформления таблицы с данными о поступающем сырье:

№ п/п	Наименование сырья	Поставщики	Частота завоза
1	<i>Например: Молоко, молочные продукты</i>	<i>«Петмол»</i>	<i>Каждый день</i>

Пример оформления таблицы с условиями и сроками хранения сырья:

Наименование продуктов	Условия хранения
<i>Например: Мясо охлажденное</i>	<i>В охлаждаемых камерах при температуре 0...2 не более 24 часов</i>

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в ВКР. Объем составляет 2 – 3 страницы.

Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов. Дать оценку возможности использования новых блюд и изделий в исследуемом предприятии питания.

Список источников информации должен содержать названия учебников, журналов и статей, документов из Internet, производственных отчетов, нормативных документов, использованных при выполнении работы. Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТом - едиными стандартами Российской Федерации (приложение 3).

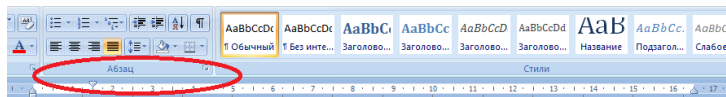
4. Требования к оформлению ВКР.

Объем ВКР должен составлять 20-30 страниц печатного текста (без приложений).

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 15 мм; левое – 30 мм; верхнее и нижнее – 20 мм. Выравнивание

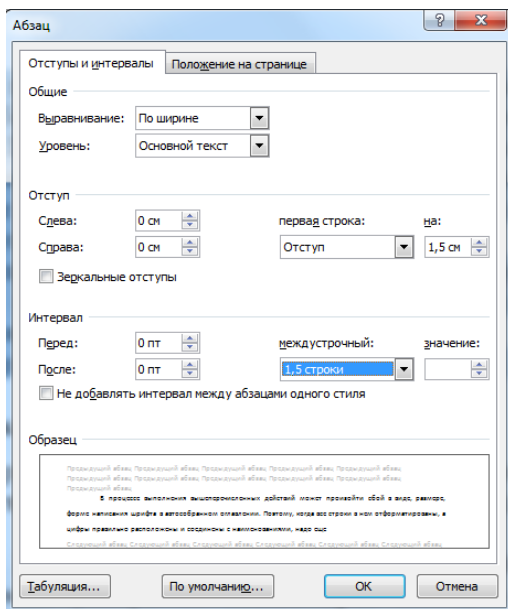
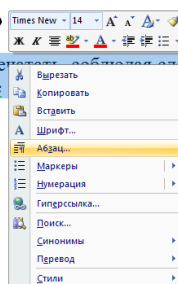
текста по ширине. Новый абзац начинается с красной строки (отступ от левого края текста – 1,5 см), интервал междустрочный – 1,5 строки.

Стиль «Обычный», шрифт Times New Roman. Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта – 14 пт.



Оформление основного

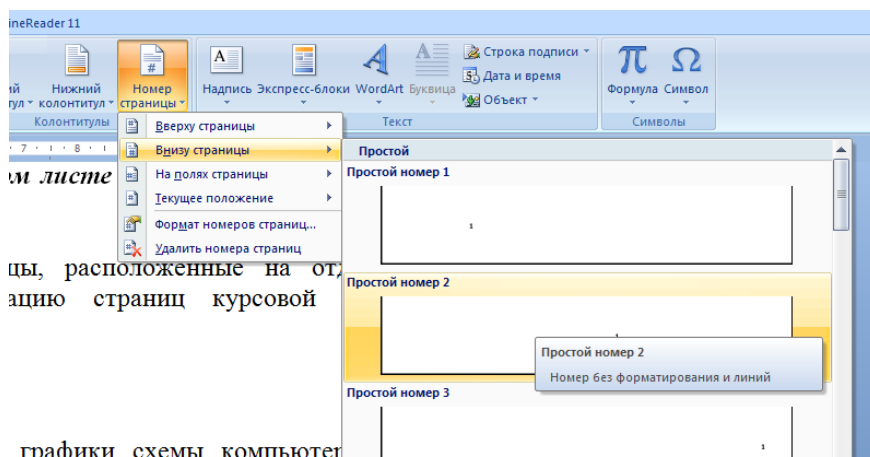
Текст работы следует по «Разметки страницы»: правое поле – 20 мм.



Разрешается использовать компьютерные возможности

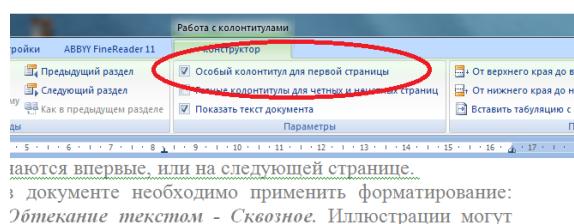
акцентирования внимания на определенных терминах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Все страницы работы должны быть подсчитаны, начиная с титульного



листа и заканчивая последним приложением. Нумерация страниц должна быть сквозная, начиная с оглавления и заканчивая последним приложением. Номер страницы ставится на середине листа нижнего поля арабскими цифрами.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Для этого при вставке страниц в «Конструкторе» ставим галочку «Особый колонтитул на первой странице».



Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Название таблицы должно отражать её содержание, быть точным и кратким.

Пример:

Сроки и условия хранения сырья представлены в таблице 2.

Таблица 2- Сроки и условия хранения сырья

№п/п	Наименование сырья	Температура ° С	Влажность %	Срок хранения
1				

Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости, в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль стороны листа.

Заголовки столбцов в таблице печатаются полужирным шрифтом Times New Roman, 14 пт, с прописной буквы. Выравнивание по центру.

Титульный лист оформляется по стандартной форме (приложение 1).

Текст глав должен, делиться, на параграфы, которые нумеруют арабскими цифрами (приложение 3). Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений.

Например: 1, 2, 3 и т.д.

Номера параграфов включают номер раздела и порядковый номер параграфа. Например: 1.2., 1.3. Названия глав пишутся прописными буквами, а параграфов строчными, кроме первой прописной. Подчеркивание заголовков и перенос слов в заголовках не допускается. Наименования глав и параграфов выравниваются по центру страницы, без отступа первой строки.

Все иллюстрации (схемы, фотографии и т.д.) именуются "рисунками". Рисунки нумеруются последовательно в пределах глав арабскими цифрами. Номер рисунка должен состоять из номера главы и порядкового номера рисунка. Например: рис. 1.2, т.е. второй рисунок первой главы. Подпись названия рисунка выполняется в одну строку с номером. В тексте работы должны быть ссылки на иллюстрации.

Пример:



Рисунок 1.2. Блюдо из рыбы

Рисунки и таблицы, занимающие больше одной страницы, выносятся в приложение к дипломной работе.

Список литературы должен содержать все использованные источники информации, на которые в тексте даются ссылки. При ссылке в тексте на источник информации следует приводить порядковый номер источника по списку литературы, заключенный в квадратные скобки, например, [2] или [4, с.5].

Используемая литература не должна быть старше пяти лет.

Список используемой литературы включает в себя:

- нормативные правовые акты;
- научную литературу и материалы периодической печати;
- практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Но вначале списка должны быть Федеральные законы и постановления правительства, затем ГОСТы, ОСТы, САНПиНы и другие нормативные документы, после этого иные источники. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

Сведения о производственных отчетах должны включать: названия отчета, название организации, в которой выполнена работа, год сдачи отчета.

Приложения следует располагать в порядке появления ссылок в тексте. Каждое приложение начинают с новой страницы. Приложения нумеруются последовательно арабскими цифрами. Например: Приложение 1. Каждое приложение должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата,
- статистические данные;
- фотографии,
- документы и заполненные бланки документов.

Работа оформляется в папку в твердом переплете формата А-4, перфорированную стандартным 2-х дырочным дыроколом.

5. Защита ВКР.

Вопрос о допуске студента к защите ВКР решает заместитель директора по учебно-производственной работе после ознакомления с отзывом руководителя и протоколом предварительной защиты.

Защита ВКР проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты, как правило, включает доклад обучающегося (10-15 минут), чтение отзыва руководителя ВКР, ответ обучающегося на вопросы рецензента, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя, если он присутствует на заседании ГЭК.

Доклад обучающегося должен отражать основное содержание работы с кратким изложением постановки задачи, ее реализации и выводов. Не рекомендуется зачитывать доклад с листа. Во время доклада используется заранее подготовленные наглядные материалы, собранные в электронную презентацию.

При определении окончательной оценки по защите ВКР:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы членов комиссии;
- отзыв руководителя;
- общее впечатление от качества представленных материалов.

Заседание ГЭК протоколируется. В протоколе указываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем ГЭК, заместителем председателя ГЭК, секретарем, членами ГЭК.

Обучающиеся, получившие при защите ВКР оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту по той же работе или обучающемуся выдается новое задание. Повторная защита проводится не ранее чем через 6 месяцев. Повторное прохождение государственной

итоговой аттестации для одного лица назначается администрацией колледжа не более двух раз.

Обучающемуся, получившему неудовлетворительную оценку, выдается академическая справка установленного образца, которая обменивается на диплом после успешной повторной защиты.

Бланк Задания на дипломную работу

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

_____ 20__ г.
" __ " _____

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ (_____

_____)
" __ " _____ 20__ г.
Фамилия И.О.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу

Обучающемуся(ейся) 4 курса _____ группы,

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(фамилия, имя, отчество)

Тема выпускной квалификационной работы _____

Наименование предприятия, на котором выпускник проходит
преддипломную практику: _____

Фамилия и должность руководителя выпускной квалификационной работы:

Дата выдачи задания: _____ г.

Срок окончания выполнения выпускной квалификационной работы:
_____ г.

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин и профессиональных модулей отделения
«Сервис»

« __ » _____ г. Протокол № ____

Руководитель дипломной работы: _____
(Фамилия, И.О., подпись, дата).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

Приложение 2.

Образец титульного листа дипломной работы

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема _____

(полное название темы ВКР, в соответствии с приказом об утверждении тематики ВКР)

Специальность ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Фамилия обучающегося

Имя обучающегося

Отчество обучающегося

Группа 4005

Курс 4

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Санкт-Петербург 202__

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
 профессиональное образовательное учреждение
 «Колледж «ПетроСтройСервис»

Утверждено
 Зам. директора по УПР

«_____» _____ 202__ г.

График выполнения выпускной квалификационной работы

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Группа № 4005

Курс обучения 4 Срок обучения 3 года 10 месяцев

Ф.И.О. ОБУЧАЮЩЕГОСЯ: _____

Вид деятельности	Сроки	Отметка о выполнении
Утверждение темы дипломной работы		
Первая консультация руководителя дипломной работы для обучающегося		
Утверждение директором колледжа о закреплении темы дипломной работы		
Контроль процесса выполнения дипломной работы по плану заместителя директора по учебно-производственной работе в соответствии с Положением о дипломной работе		
Проверка готовности дипломной работы обучающегося руководителем к прохождению нормоконтроля и предзащиты не позднее 3-х дней до осуществления процедуры нормоконтроля		
Прохождение предварительной защиты		
Внесение изменений, повторное предъявление работы и получение допуска к прохождению ГИА		
Оформление руководителем письменного отзыва на дипломную работу по установленной форме		
Представление дипломной работы обучающимся рецензенту		

Написание рецензии на дипломную работу рецензентом, выдача ее обучающемуся для подготовки обучающимся ответов на замечания рецензента, его вопросы и рекомендации.		
Предъявление обучающимся заместителю директора по учебно-производственной работе окончательного варианта дипломной работы на бумажном и электронном носителях, мультимедийной презентации для сопровождения доклада на защите дипломной работы, отзыва руководителя ВКР, рецензии		

Руководитель выпускной квалификационной работы: _____ / _____

Обучающийся: _____ / _____

**ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу**

обучающегося (щейся) _____

группа 4005 курс 4 год выпуска _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Тема: _____

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Параметры	Качественные характеристики и критерии оценки
1.	Актуальность работы	
2.	Степень выполнения поставленных задач	
3.	Студент умеет конструктивно взаимодействовать и работать в сотрудничестве с руководителем	
4.	Практическая значимость работы	
Итоговая характеристика: <i>Работа соответствует требованиям / работа частично соответствует требованиям / работа не соответствует требованиям.</i>		

Критерии оценки:

«5»- высокая степень соответствия, «4» - достаточная степень соответствия, «3» - низкая степень соответствия, «2» - не соответствует.

Вывод (о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите и рекомендуемая оценка) _____

Руководитель _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, должность, место работы)

(подпись)

« ___ » _____ 202__ г.

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

обучающегося _____
группа 4005 курс 4 год выпуска _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Тема: _____

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Параметры и критерии оценки	Баллы				
		5	4	3	2	1
1.	Обоснование актуальности тематики работы, определение целей и задач работы					
2.	Соответствие содержания работы теме и заданию квалификационной работы					
3.	Ясность, логичность изложения материала					
4.	Обоснованность выбора, установленным целям и задачам					
5.	Соответствие расчета установленным требованиям					
6.	Качество оформления работы					
7.	Практическая значимость работы					
8.	Всего баллов					
9.	Итоговая оценка					

Критерии оценки:

35 -32 баллов - «отлично» - высокий уровень разработанности выпускной квалификационной работы;

31-28 баллов - «хорошо» - достаточно высокий уровень, есть незначительные недочеты;

27-21- балл «удовлетворительно» - средний уровень разработанности параметра, есть значимые недочеты;

0-20 «неудовлетворительно» - низкий уровень разработанности, серьезные и «грубые» недочеты.

Отмеченные достоинства: _____

Замечания:

Заключение: выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО, предъявляемыми к дипломной работе и заслуживает оценки.

**(отличной, хорошей,
удовлетворительной)**

Руководитель _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, должность, место работы)

(подпись)

« » _____ 202 г.

Рекомендуемая литература

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / М.: Интернет-портал "Российской Газеты"- <http://rg.ru/2000/01/02/produkty-dok.html>
2. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования / по техническому регулированию и метрологии – М.: Стандартиформ, 2010. - С.1-54.
4. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения / федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1612 – ст – М: 2012.
5. ГОСТ Р 50647-2010. Общественное питание. Термины и определения / Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. N 576-ст.
6. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия / ИПК Издательство стандартов – М:1999. С.-1-23.
7. ГОСТ Р 50762-2007. Общественное питание. Классификация предприятий / ИПК Издательство стандартов – М.: 2009. С. 1-19.
8. СанПиН № 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
9. МБТ № 5061-89. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. -

ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>.

11. Гайворонский, К. Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К. Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

12. Голунова, Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь. Для ПОП, С-Пб: ПРОФИКС, 2018, 216 с.

13. Зайцева, Т. В., Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

14. Потапова, И. И., Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки [Электронный ресурс] /И.И.Потапова, Н.В.Корнеева.- 4-е изд. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/196015/>.

15. Синицина, А. В., Приготовление сладких блюд и напитков [Текст] /А.В.Синицына, Е.И.Соколова.-1-е изд.-М.: Издательский центр "Академия", 2016.-304 с.

16. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 /Н.И.Дубровская.- 4-е изд. -М. :Издательский центр "Академия", 2014.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94423/>.-

17. Дубровская, Н. И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 /Н.И. Дубровская.- 4-е изд. -М.: Издательский центр "Академия", 2014.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94425/>.

18. Ермилова, С. В., Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/С.В.Ермилова -1-е изд. -М.:

Издательский центр "Академия", 2014.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/81448/>.-

19. Потапова, И. И., Изделия из теста [Электронный ресурс] /И.И. Потапова, Н.В. Корнеева.-5-е изд. - М.: Издательский центр "Академия", 2014 - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4925/94443/>.-

20. Цыганова, Т. Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: Учебник/Допущено Минобразования РФ в качестве учебника для СПО/Т.Б. Цыганова-3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2010.- 448 с.

21. Шильман, Л. З., Технология кулинарной продукции [Текст] /Л.З.Шильман.-5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.- 176 с.

22. Шильман, Л.З., Технологические процессы предприятий питания [Электронный ресурс] /Л.З. Шильман -5-е изд. - М.: Издательский центр "Академия", 2014.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/128130/>.

Оформление списка источников по ГОСТу

Изучение литературы и составление библиографии – важная часть процесса написания ВКР. Правила оформления работ являются общими для всех отраслей знания и регламентируется Национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 7.0.100– 2018. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу (СИБИД). Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (с Поправкой).

Перечень источников располагается в алфавитном порядке и имеет единую нумерацию.

1. Книги с одним автором

Рябков, В. М. Историография функций культурно-досуговых учреждений (вторая половина XX – начало XXI вв.) : учеб.пособие / В. М. Рябков ; МГУКИ. – Москва :Изд-во МГУКИ, 2010. – 212 с. – ISBN 987-5-9772-0162-9.

При наличии сведений об издании:

Кузьмина, С. Ф. История русской литературы XX века : Поэзия Серебряного века : учеб.пособие / С. Ф. Кузьмина. – 2-е изд. – Москва : Флинта : Наука, 2009. – 396 с. – ISBN 978-5-89349-622-2 (Флинта). – ISBN 978-5-02-033000-9 (Наука).

При наличии серии:

Алешина, Л. С. Ленинград и окрестности : справ.-путеводитель / Л. С. Алешина. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Искусство ; Лейпциг : Эдицион, 1990. – 479 с. : ил. – (Памятники искусства Советского Союза). – ISBN 5-210-00125-3. Без издательства: Симоненко В. Е. Схемы разводки в русских народных хорах и хороводах : графическое пособие / В. Е. Симоненко. – Санкт-Петербург : [б. и.], 1998. – 11 с. : ил.

2. Книги с двумя авторами

Бунатян, Г. Г. Прогулки по рекам и каналам Санкт-Петербурга: путеводитель / Г. Г. Бунатян, М. Г. Чарная. – Санкт-Петербург : Паритет, 2007. – 254 с. – ISBN 978-5- 93437-164-8.

3. Книги под заглавием

Мир и война : очерки из истории рус.сов. драматургии 1946–1980 гг. / РАН, Гос. ин-т искусствознания ; отв. ред. И. Л. Вишневецкая. – Москва :Ленанд, 2009. – 287 с. – ISBN 978-5-9710-0237-6.

4. Сборники без общего заглавия

Стругацкий, А. Н. Полдень, XXII век ; Страна багровых туч ; Путь на Амальтею : [12+] / Аркадий и Борис Стругацкие. - Москва : АСТ, 2017. - 699, [1] с. ; 22 см. - (Звезды советской фантастики). - 3000 экз. - ISBN 978-5-17-105750-3.

5. Многотомные издания

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Джон Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. - Москва : Время, 2017. - 21 см. - (Сквозь время). - 5000 экз. - ISBN 978-5-00112-035-3 (в пер.).

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Джон Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. - Москва : Время, 2017. - 2 т. ; 21 см. - (Сквозь время). - 5000 экз. - ISBN 978-5-00112-035-3 (в пер.).

6. Авторефераты

Величковский, Б. Б. Функциональная организация рабочей памяти : специальность 19.00.01 "Общая психология, психология личности, история психологии" : автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора психологических наук / Величковский Борис Борисович ; Московский государственный университет им. М. В. Ломоносова. - Москва, 2017. - 44 с. : ил. - Библиогр.: с. 37-44. - Место защиты: Ин-т психологии РАН.

7. Словари и энциклопедии

Новейший культурологический словарь : термины, биогр. справки, иллюстрации / сост. В. Д. Лихвар, Е. А. Подольская, Д. Е. Погорелый. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. – 411 с. : ил. – ISBN 978-5-222-16480-8.

Новая Российская энциклопедия. В 12 т. Т. 8 (2). Когезия – Костариканцы / ред. А. Д. Некипелов. – Москва : Энциклопедия, 2011. – 480 с. : ил. – ISBN 978-5-94802-041-9.

8. Статья из журнала

Ивонина, Л. И. Придворная жизнь в эпоху Карла II Стюарта / Л. И. Ивонина // Вопросы истории. – 2010. – № 11. – С. 110–123.

9. Статья из газеты

Хохрякова С. Просто жить: итоги кинофестиваля «Сталкер» / С. Хохрякова // Культура. – 2010. – 23 дек. – С. 8.

10. Статья из монографии

Калинина, Г. П. Развитие научно-методической работы в Книжной палате / Г. П. Калинина, В. П. Смирнова. - Текст : непосредственный // Российская книжная палата: славное прошлое и надежное будущее : материалы научно-методической конференции к 100-летию РКП / Информационное телеграфное агентство России (ИТАР-ТАСС), филиал "Российская книжная палата" ; под общей редакцией К. М. Сухорукова. - Москва : РКП, 2017. - С. 61-78.

11. Сайты в сети Интернет

Правительство Российской Федерации : официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018).

Грязев, А. "Пустое занятие": кто лишает Россию права вето в СБ ООН : в ГА ООН возобновлены переговоры по реформе Совета Безопасности / А. Грязев. - Текст : электронный // Газета.ru : [сайт]. - 2018. - 2 февр. - URL: https://www.gazeta.ru/politics/2018/02/02_a_11634385.shtml (дата обращения: 09.02.2018).

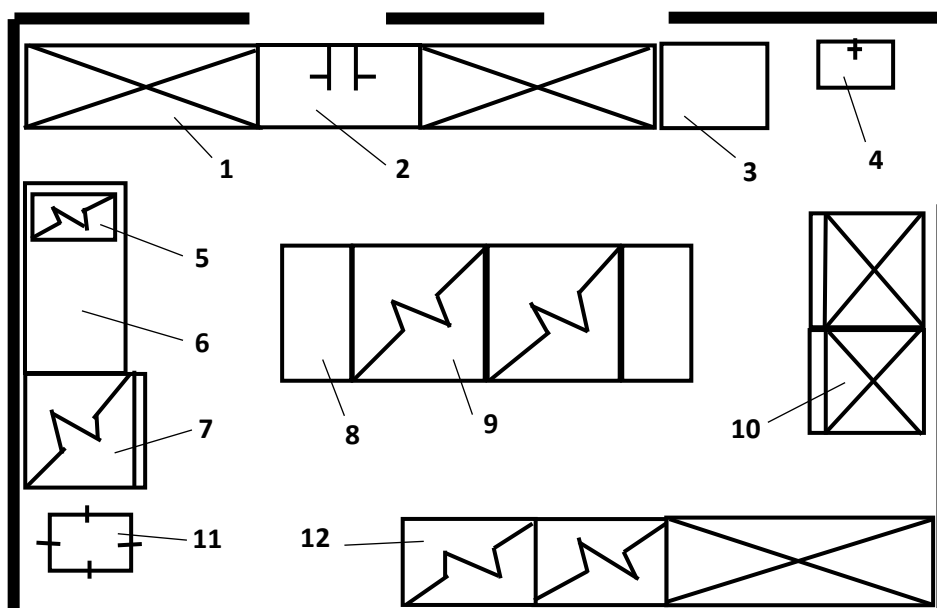
12. Законодательные материалы

Российская Федерация. Законы. Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон N 131-ФЗ : [принят Государственной думой 16 сентября 2003 года : одобрен Советом Федерации 24 сентября 2003 года]. - Москва : Проспект ; Санкт-Петербург : Кодекс, 2017. - 158 с. ; 20 см. - 1000 экз. - ISBN 978-5-392-26365-3.

14. Стандарты

ГОСТ Р 57618.1-2017. Инфраструктура маломерного флота. Общие положения = Smallcraftinfrastructure. Generalprovisions : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2017 г. N 914-ст : введен впервые : дата введения 2018-01-01 / разработан ООО "Техречсервис". - Москва :Стандартинформ, 2017. - IV, 7 с.

Примерный план горячего цеха с расстановкой оборудования



- 1 - охлаждаемый стол МетосПроффНТ-1200-ДСЛ-МПЛ-ДСЛ (3 шт); 2 - ванна моечная цельнотянутая со столом SPL-10/6; 3 –стеллаж SSTEEL-8/5/18; 4 – раковина для рук;
- 5 – фритюрница FR44; 6 - стол разделочный с бортом STB-15/6+PL;
- 7 –пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ; 8 –вставка В-500 (2 шт); 9 - плита МетосФутура РП4/24 (2 шт); 10 - шкаф холодильныйRK505 (2 шт); 11 - тележка Метос ГНТ-12; 12 - подогреваемый стол МетосПрофф ВТ-800-ДРПВ-ТДРР (2 шт).

Приложение 9

Пример калькуляционной карточки

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

	Форма по ОКУД	Код 330501
ИП или ООО	по ОКПО	
"Название заведения"		
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП	
Картофельное пюре		
наименование блюда (изделия)	Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП	ТТК №1
	Вид операции	

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления
1	05.08.2021

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от 05.08.2021		
№	Продукты	Ед.	Норма	Цена	Сумма
1	Картофель	кг	0,23/0,15	35	8,05
2	Масло сливочное несоленое	кг	0,01/0,01	650	6,5
3	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	кг	0,04/0,04	50	2
4	Соль поваренная пищевая	кг	0,005/0,005	20	0,1
Стоимость сырьевого набора на 100 блюд		1665	Подписи		
Стоимость сырьевого набора		16,65	Заведующий производством:		
Наценка, %		200,3			
Цена продажи блюда		50	Бухгалтер:		
Выход 1 блюда, грамм		200			

Утверждаю

Директор: _____

Бланк Техничко-технологической карты

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____
вырабатываемое в _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1 Для приготовления блюда используется следующее сырьё:

2.2 Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления блюда: _____

должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.) в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию гр		Норма закладки (нетто) гр	
	Брутто	Нетто	10 порций	20 порций
Выход				

4. Технологический процесс.

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника

4.2. Технология приготовления:

4.3 Технологическое оборудование:

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

1. Подача:

2. Температура подачи блюда: _____

3. Срок годности: _____ реализуется в _____ течении

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда

Внешний вид: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

Запах: _____

Вкус: _____

Доклад на защите ВКР

Удачно сделанный доклад (или речь) к выпускной квалификационной работе (ВКР) обеспечивает до 50% успеха при защите проекта. Поэтому подготовке доклада (речи) следует уделить особое внимание. Примерная структура доклада при защите ВКР.

1) Вступление доклада должно быть очень коротким, состоять из одной-двух фраз и определять область, к которой относится тема ВКР.

2) После этого необходимо очень четко и коротко сформулировать цель ВКР, дать постановку задачи. Это сразу определяет круг вопросов, которые могут рассматриваться в ВКР и обеспечивает правильное восприятие представляемых материалов доклада.

3) Абсолютное большинство ВКР базируются на уже известных знаниях, результатах, имеют некую "основу", с которой и начинается творческая часть работы автора ВКР. Именно это надо коротко осветить в докладе (речи) как состояние вопроса. Обычно этот материал представлен в обзорных главах ВКР.

4) Пути решения задачи - один из основных разделов доклада к ВКР. Здесь необходимо кратко рассмотреть возможные подходы к решению поставленной задачи и более подробно представить выбранный автором ВКР, объяснить как решалась задача и обосновать правильность принимаемого решения.

5) Полученные результаты должны давать полное представление о том, чего достиг автор ВКР, насколько полученные результаты оригинальны и соответствуют поставленным целям. Желательно в докладе (речи) перечислить все полученные результаты, а подробнее остановиться на наиболее важных.

б) В заключении доклада необходимо кратко изложить результаты работы по каждому разделу ВКР. Предлагаемая структура доклада на защиту ВКР является наиболее общей и может конкретизироваться, и изменяться в зависимости от особенностей и содержания ВКР работы, полученных результатов и представленных демонстрационных материалов. В докладе должны упоминаться все представленные демонстрационные материалы. Слайд, о котором в докладе не сказано ни слова, явно является «лишним». Состав демонстрационных материалов может корректироваться до утверждения ВКР и должен наилучшим образом поддерживать доклад.

Примерный перечень слайдов в презентации:

- 1) слайд - Титульный лист
- 2) слайд - Адрес (карта) предприятия
- 3) слайд - Характеристика ПОП
- 4) слайд - Структурно-технологическая схема функциональной взаимосвязи помещений предприятия питания
- 5) слайд – Разработка плана-меню
- 6) слайд – Предоставление ТТК на разработанное блюдо
- 7) слайд - Фотографии блюд подготовки к ДЭ
- 8) слайд – «Спасибо за внимание!»

Типичные ошибки при подготовке ВКР

1. Содержание работы не отвечает плану или не раскрывает тему полностью. В большей части работы отсутствует смысл, раскрытию темы исследования посвящена незначительная часть работы (отдельные параграфы).
2. Формулировка глав сделана неудачно и не отражает реальную проблемную ситуацию, состояние объекта.
3. Цель исследования не связана с проблемой, сформулирована абстрактно и не отражает специфику объекта и предмета исследования.
4. Конечный результат не отвечает цели исследования, выводы не отвечают поставленным задачам.
5. В работе нет ссылок на первоисточники или указаны не те, из которых заимствован материал.
6. Библиографическое описание источников в списке использованной литературы приведено произвольно, без соблюдения требований государственного стандарта.
7. Объем и оформление работы не отвечают требованиям, она выполнена неаккуратно, с ошибками.