

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)**

для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составители:

Гаппоева З.Р., зав. учебной частью ГБПОУ «ВТЭТ»

Гуриева А.Х., председатель цикловой комиссии технологических дисциплин  
ГБПОУ «ВТЭТ»

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин,  
протокол №        от        2021 года.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящие методические рекомендации составлены на основе разработанных Министерством образования и науки РФ № 06-846 от 20 июля 2015 г. Методических рекомендаций по организации, выполнению и защите выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Обязательной частью государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

1.3. ВКР (дипломная работа) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и может выполняться по предложениям работодателей.

1.4. При выполнении ВКР (дипломной работы) обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

1.5. Предлагаемые методические указания содержат правила и порядок написания ВКР (дипломной работы). В них определены основная цель и задачи написания ВКР (дипломной работы), описаны процедуры выбора темы, работы над планом, обработки информации - как литературных источников, так и фактического материала.

1.6. Отдельный раздел указаний посвящен правилам оформления ВКР (дипломной работы), перечню рекомендуемых тем. В приложениях приведены образцы необходимых бланков.

1.7. Немаловажным этапом является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы), описанию процедуры которой уделено особое внимание в методических указаниях.

## **2. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

2.1. Цель защиты ВКР - установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

2.2. При выполнении ВКР (дипломной работы) предполагается решение следующих задач:

- выявить способность обучающегося теоретически обосновывать и раскрывать результат своей аналитической работы в области общественного питания, а именно организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции, десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- развить навыки самостоятельной работы, полученные в процессе обучения, в проведении исследования по теме;
  - показать способность систематизации и обобщения всего комплекса знаний и полученных данных при проведении аналитической работы и на этой основе сформулировать предложения для внедрения их в практику работы предприятия.

2.3. Период выполнения ВКР (дипломной работы) состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта производственной (преддипломной) практики;
- выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- разработка и утверждение задания на ВКР (дипломной работы);
- сбор материала для ВКР (дипломной работы) на объекте практики;
- написание и оформление ВКР (дипломной работы);
- рецензирование ВКР (дипломной работы);

- защита ВКР (дипломной работы) на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

2.4. Защита ВКР (дипломной работы) проводится публично в установленное время на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

2.5. При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР (дипломной работы) учитываются качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

2.6. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через один год после прохождения ГИА впервые.

2.7. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

2.8. Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы (дипломные работы) хранятся в Техникуме после их защиты в течение пяти лет согласно номенклатуре дел Техникума.

### **3. Выбор темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

3.1. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР (дипломной работы) из предложенных учебной частью Техникума. При этом тематика ВКР (дипломной работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3.2. Выбор тем ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

3.3. Особенно важно при выборе темы учитывать ее актуальность в современных условиях, новизну, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий и организаций, где проводилась производственная практика, и были получены фактические материалы.

3.4. По утвержденным темам руководители ВКР (дипломных работ) разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

3.5. Тематика ВКР (дипломной работы) может быть направлена на решение следующих профессиональных задач:

- анализ нормативно-технической документации различных видов готовой продукции предприятия общественного питания;
- анализ статистических данных по вопросам технологии приготовления блюд (изделий) и анализа производства в рамках темы ВКР;
- обработку и анализ получаемой производственной информации;
- подготовка обзоров и заключений по выполненным исследованиям;
- проектирование и проведение производственных работ;
- выполнение специализированных производственных работ;
- обобщение и систематизацию результатов производственных работ с использованием современной техники;
- разработку предложений по результатам выполненных исследований в рамках темы ВКР (дипломной работы).

3.6. ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики.

3.7. ВКР работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике

освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **4. Руководство подготовкой выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

4.1. Перечень тем ВКР, закрепление тем за обучающимся, назначение руководителей ВКР оформляется распоряжением директора Техникума.

4.2. Руководство дипломными работами осуществляют преподаватели со стажем педагогической работы не менее 3 лет, прошедшие производственную стажировку.

4.3. Обязанности руководителя ВКР состоят в следующем:

- разрабатывает задания на подготовку ВКР (дипломных работ), составляет график ее выполнения. Задания на каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой, выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики;
- разрабатывает вместе с обучающимся календарный график выполнения работы, утверждаемый заместителем директора по учебной работе;
- оказывает обучающемуся консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы;
- контролирует ход выполнения ВКР (дипломных работ) в соответствии с установленным графиком;
- консультирует обучающегося по выбору литературы, методов исследования по теме ВКР (дипломных работ), в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- по завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе. В отзыве руководитель ВКР указывает характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению

ВКР, проявленные (или не проявленные) им способности, оценивает уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания и умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

4.4. Задания на ВКР (дипломную работу) сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняется назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР (дипломной работы).

4.5. Обучающемуся следует иметь в виду, что руководитель не является соавтором или редактором выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающегося.

## **5. Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

Примерные этапы подготовки выпускной квалификационной работы:

- подбор и первоначальное ознакомление с литературой по избранной теме;
- составление предварительного варианта плана ВКР (дипломной работы);
- изучение отобранной литературы, сбор и обработка фактического материала;
- составление окончательного плана ВКР (дипломной работы);
- написание текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- передача отдельных глав на проверку руководителю;
- оформление ВКР (дипломной работы) и представление ее в учебную часть.

### **5.1. Подбор и первоначальное ознакомление с информационным материалом по избранной теме**



Подбирать информационный материал к выпускной квалификационной работе (дипломной работе) следует сразу же после выбора темы и составления графика ее подготовки.

Если у обучающегося нет данных о литературных источниках по теме ВКР (дипломной работы), то ему следует обратиться за помощью к руководителю ВКР (дипломной работы).

Подбор литературы проводится обучающимся самостоятельно. При подборе литературы необходимо обращаться к каталогам и библиографическим справочникам библиотеки техникума, в том числе и к их электронным ресурсам.

Подбор и ознакомление с отобранной литературой необходимы для того, чтобы выяснить, насколько содержание того или иного источника соответствует выбранной теме, и составить план ВКР (дипломной работы).

## **5.2. Составление предварительного варианта плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

Конкретное содержание предварительного варианта плана ВКР определяется темой исследования. Составленный обучающимся план предоставляется на согласование руководителю ВКР (дипломной работы).

В плане должны быть выделены актуальные вопросы темы. Правильно составленный перечень основных вопросов позволяет осуществить разбивку ВКР на главы, наметить параграфы внутри глав.

ВКР обычно состоит из введения, двух глав и заключения. В каждой главе должно быть не менее двух параграфов.

План должен отражать главную линию исследования темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы), ее цели, задачи и последовательность раскрытия.

## **5.3. Изучение отобранной литературы, сбор и обработка фактического материала**

Подобранные обучающимся необходимые литературные источники систематизируются в списке литературы, который в процессе работы над темой уточняется и дополняется. В списке каждому литературному источнику присваивается номер, указываются: автор, название книги (статьи), место издания, издательство и год издания.

Наряду с работой над литературными источниками обучающийся намечает конкретный практический материал в области технологии приготовления блюд (изделий) и анализа деятельности предприятия, который ему необходимо использовать для написания выпускной квалификационной работы. Фактический материал следует накапливать и обобщать в период прохождения производственной практики.

При сборе практического материала следует обращать особое внимание на данные, которые позволят сформулировать определенные выводы и выдвинуть обоснованные предложения, направленные на совершенствование организации работы структурного подразделения и повышение эффективности деятельности предприятия.

#### **5.4. Составление окончательного плана выпускной квалификационной работы**

##### **(дипломной работы)**

Окончательный вариант плана ВКР (дипломной работы) должен быть согласован с руководителем ВКР (дипломной работы) и дополнен календарным планом написания отдельных глав и завершения работы в целом.

## **5.5. Написание текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

По структуре ВКР (дипломная работа) представляет пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений.

## **5.6 Структура текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы):**

- Титульный лист (Приложение 1);
- Задание на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) (Приложение 2);
- Календарный график выполнения работы (Приложение 3);
- Содержание (Приложение 7);
- Введение;
- Основная часть:
  - 1 глава - теоретическая часть;
  - 2 глава - практическая часть;
- Заключение;
- Список используемых источников (Приложение 4);
- Приложения.

**Титульный лист.** На титульном листе указывается название образовательного учреждения, тема ВКР, специальность, фамилия, имя отчество обучающегося (Приложение №1).

**Задание для выпускной квалификационной работы (дипломной работы)** также имеет единую форму для всех выпускных квалификационных работ (дипломных работ) (Приложение № 2). Задание заполняется руководителем, подписывается руководителем и обучающимся, утверждается заведующим учебной частью.

**Содержание** представляет собой перечень, в котором последовательно указываются наименования частей выпускной квалификационной работы (дипломной работы): введение; названия глав и входящих в них параграфов;

заключение; список используемых источников; приложения (Приложение № 7)

Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и параграфов пишутся их номера. Рекомендуется содержание размещать на одной странице.

**Во введении** необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2-3 страниц.

**Основная часть.** Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения и согласно содержания.

ВКР (дипломная работа) содержит две главы, каждая из которых в свою очередь делится на параграфы.

*Первая глава* посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

*Вторая глава* посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- технико – технологические карты на разработанные блюда (в соответствии с темой);
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;

- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

**Заключение** является своеобразным резюме всей выпускной квалификационной работы (дипломной работы), которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Заключение лежит в основе доклада обучающимся на защите.

#### **Список использованных источников** (Приложение № 4).

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР, составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Список должен содержать сведения об источниках, использованных при оформлении работы, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

**Приложения** могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек

из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

#### **5.7. Передача отдельных глав на проверку руководителю**

Законченные главы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в установленные сроки должны сдаваться руководителю на проверку. Руководитель, проверив главу, может вернуть ее обучающемуся для доработки со своими письменными замечаниями.

После того, как написаны и доработаны все главы, введение и заключение, выпускная квалификационная работа (дипломная работа) сдается руководителю на отзыв.

#### **5.8. Оформление выпускной квалификационной работы**

Оформление работы осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно - исследовательской работе».

Объем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должен составлять не менее 50 страниц печатного текста (без приложений). Текст набирается в Word, печатается на одной стороне листа формата А4, шрифт Times New Roman — обычный, размер — 14 пунктов, междустрочный интервал — полуторный, верхнее и нижнее поля — 2,0 см, левое поле — 3,0 см и правое — 1,0 см; выравнивание текста - по ширине, отступ красной строки равен 1,25 см.

Каждая часть работы должна иметь свой порядковый номер. Номер каждой части следует проставлять арабскими цифрами, например, "Часть 2".

**Заголовки структурных элементов** выпускной квалификационной работы (дипломной работы) СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ГЛАВА 1, ГЛАВА 2, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ располагают в середине строки прописными буквами без точки в конце, не подчеркивая. Каждый структурный элемент работы следует начинать с нового листа (страницы).

Главы следует делить на разделы, подразделы. Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется.

*Пример - 1, 2, 3 и т.д.*

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой.

*Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.*

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов. Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис.

**Нумерация.** Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

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

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы. Нумерация страниц работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

**Ссылки** являются обязательным элементом работы. Они сообщают читателю точные сведения о заимствованных автором источниках. Обучающийся обязан сопровождать ссылками не только цитаты, но и любые позаимствованные из литературы или статистических сборников и справочников положения и цифровой материал. Действующими в настоящее время стандартами по оформлению ссылок на литературные источники

рекомендуется в тексте указывать в квадратных скобках порядковый номер источника, который приводится в конце работы. Например, [18].

**Иллюстрации.** Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается "Рисунок 1". Слово "рисунок" и его наименование располагают посередине строки. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например, Рисунок 1.1.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 - Детали прибора.

При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

**Таблицы.** Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово "Таблица 1" (с указанием ее номера).



Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы 1" (указывают номер таблицы).

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

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой («Таблица 3.5.»)

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена "Таблица 1" или "Таблица В.1", если она приведена в приложении В.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

**Формулы.** Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке - (1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример - ... в формуле (1).

**Приложения**, являющиеся продолжением текста ВКР (дипломной работы), оформляют на последующих страницах (после списка литературы) в порядке появления ссылок на них в тексте. Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова ПРИЛОЖЕНИЕ А.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ъ, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова "Приложение" следует буква, обозначающая его последовательность. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

**Электронную копию** выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и иллюстративного материала сохраняют на внешнем носителе (диск CD) и подшивают в запечатанном конверте в конце выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

## **6. Рецензирование выпускных квалификационных работ (дипломных работ)**

6.1. ВКР подлежат обязательному рецензированию.

6.2. Рецензия на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) должна включать (Приложение № 5):

- заключение о соответствии содержания ВКР (дипломной работы) заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР (дипломной работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
- общую оценку выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

6.3. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

6.4. Обучающийся передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты.

6.5. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу (дипломную работу) после получения рецензии не допускается.

6.6. По завершении выполнения обучающимся ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом (Приложение № 6) передает заместителю директора по учебной работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы.

6.7. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии. Процедура передачи определяется локальным нормативным актом техникума.

## **7. Подготовка к защите выпускных квалификационных работ (дипломных работ)**

7.1. Основная цель доклада - в короткое время изложить основные результаты проделанной работы. На доклад отводится до 7-10 минут. Доклад должен быть кратким и ясным.

Целесообразно построить доклад по следующему плану:

- Наименование выбранной темы изучения и её актуальность.
- Чёткая формулировка цели и задач работы.
- Необходимость проведения исследовательской работы в направлении поставленной цели.
- Результаты исследований (количественные оценки и сопоставления).
- Выводы из проделанной работы.
- Полученный эффект и практическая значимость работы.
- текст защиты ВКР должен сопровождаться видеороликом, на котором обучающийся показывает процесс приготовления одного из блюд, разработанных в дипломной работе.

7.2. При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) учитываются следующие критерии:

- актуальность темы и соответствие ее современным требованиям системы образования;
- полнота и обстоятельность изложения материала для решения поставленной проблемы;
- обоснованность и ценность полученных результатов изучения вопроса и выводов;
- правильность и полнота использования литературы;
- качество доклада и ответов на вопросы при защите работы;
- степень самостоятельности автора в разработке проблемы;
- отзыв руководителя.

7.3. Готовой к защите считается ВКР (дипломная работа), переданная в учебную часть в следующей комплектации:

- рецензия.
- отзыв руководителя;
- выпускная квалификационная работа:
  - титульный лист с подписями обучающегося, руководителя ВКР;
  - задание выпускной квалификационной работы;
  - график выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
  - текст выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
  - приложение;
  - электронная версия ВКР, включая презентацию доклада и видеоролик.

**Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)**  
**по образовательной программе среднего профессионального образования -**  
**программе подготовки специалистов среднего звена по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для холодной кулинарной продукции в...
2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для горячей кулинарной продукции в...
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторане ....
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в ресторане ...
5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья в японском кафе .....
6. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни ....
7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни ....
8. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни ....
9. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане ....
10. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане ....

**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**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы в ...
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы в.....
3. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из баранины в...
4. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из говядины в....
5. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд и закусок с использованием технологии sous vide в....
6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из свинины в.....
7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы и дичи в.....
8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из десертных овощей в....
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, в том числе редких и экзотических, в....
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса в....
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных в....
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд – терринов из птицы в ....
13. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из рубленой птицы, утиной и гусиной печени в ....
14. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной осетинской кухни в ....
15. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной грузинской кухни в ....
16. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной армянской кухни в ....

17. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной азербайджанской кухни в ....
18. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной татарской кухни в ....
19. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной турецкой кухни в ....
20. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной итальянской кухни в ....
21. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной немецкой кухни в ....
22. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной греческой кухни в ....
23. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной русской кухни в ....
24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ....
25. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд в ресторане ....
26. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд в кафе ....
27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей, приготовленных в воке в ....
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из морепродуктов в .....
29. Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования в ....
30. Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из рыбы в гриль – баре ....
31. Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из мяса в гриль – баре ....
32. Технологический процесс приготовления, варианты подачи и оформления банкетных горячих блюд из мяса в ....
33. Технологический процесс приготовления, варианты подачи и оформления банкетных горячих блюд из рыбы в ....

34. Организация работы, приготовление, способы подачи и оформления горячих закусок сложного ассортимента для банкета – фуршета в ресторане ...
35. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей и грибов для обслуживания по типу шведского стола в гостинице .....
36. Разработка актуального ассортимента, особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд и закусок для выездного обслуживания в ресторане ....
37. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни в ....
38. Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи запеченных горячих блюд в ....
39. Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента в.....
40. Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя в ресторане ....
41. Организация работы, технология приготовления , способы подачи горячих блюд сложного ассортимента с использованием технологий направления «Молекулярная кухня» в ресторане ...

**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**

1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов в ....
2. Организация процесса приготовления и приготовление закусочных бутербродов в кафе.....
3. Организация процесса приготовления и приготовление ово-лакто блюд и закусок в....
4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в.....
5. Организация процесса приготовления и приготовление канапе и холодных закусок для банкета-фуршета в....



6. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из овощей и грибов в...
7. Организация процесса приготовления и приготовление заливных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в...
8. Организация процесса приготовления и приготовление холодных фаршированных блюд из домашней птицы в....
9. Организация процесса приготовления и приготовление несмешанных салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов в....
10. Организация работы, приготовление, способы подачи и оформления холодных закусок сложного ассортимента для банкета – фуршета в ресторане ...
11. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и сыра для обслуживания по типу шведского стола в гостинице .....
12. Разработка актуального ассортимента, особенности в приготовлении и подготовке к реализации холодных блюд и закусок для выездного обслуживания в ресторане ....
13. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд вегетарианской кухни в ....
14. Технологический процесс приготовления и способы подачи канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета – фуршета в ....

**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**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в .....
2. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов сложного ассортимента с тестовыми полуфабрикатами в....
3. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов сложного ассортимента с сыром и творогом в....
4. Организация процесса приготовления и приготовление горячих напитков сложного ассортимента в баре.....
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных фруктово – ягодных салатов в детском кафе.....

6.Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи сложных горячих и холодных десертов в кафе....

7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов из мягкого сыра и творога в кафе – кондитерской ...

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

1. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в .....
2. Организация процесса приготовления и приготовление муссовых пирожных в .....
3. Организация процесса приготовления и приготовление тортов из бисквитного полуфабриката в .....
4. Организация процесса приготовления и приготовление песочных пирожных в .....
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий из сдобного теста в .....
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката в .....
7. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного сдобного полуфабриката в .....
8. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных из бисквитного полуфабриката в .....
9. Организация процесса приготовления и приготовление разных видов сдобных булочек в .....
10. Организация процесса приготовления и приготовление восточных кондитерских изделий в .....
11. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных из пресного слоеного теста в .....
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из миндального теста и воздушного полуфабриката в .....
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в .....
- 14.Организация процесса приготовления и приготовление комбинированных
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого слоеного полуфабриката в .....
16. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента в .....

17. Организация процесса приготовления и приготовление низкокалорийных десертов сложного ассортимента в .....
18. Организация процесса приготовления и приготовление маффинов сложного ассортимента в .....
19. Организация процесса приготовления и приготовление тортов из белкового полуфабриката в .....
20. Организация процесса приготовления и приготовление ржаных сортов хлеба четырехфазным способом приготовления в ....
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий из сдобного теста с содержанием жира не менее 30 % в .....
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебных изделий с длительным процессом брожения в ....
23. Организация процесса приготовления и приготовление рустикальных хлебов в ....
24. Организация производства и технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий в мини – пекарне .....
25. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления блюд в пиццерии ....
26. Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий в .....
27. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий в .....
28. Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий с использованием шоколада в .....
29. Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий с использованием карамели в .....
30. Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий с использованием меда в .....
31. Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий с использованием сахарозаменителей в .....

#### **ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар**

1. Организация процесса приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп в общедоступной столовой .....

2. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из яиц и творога в школьной столовой ....
3. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов в ...
4. Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из мяса и овощей в ....
5. Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из рыбы и овощей в ....
6. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из семейства ракообразных в ....
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд с доготовкой в присутствии гостя в ....
8. Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи горячих супов региональной кухни в ....
9. Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в столовой при ВУЗе .....
10. Организация процессов приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, свинины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане .....
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов зарубежной кухни в ресторане ...

#### **ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из слоеного дрожжевого теста в .....
2. Организация процесса приготовления и приготовление корпусных конфет ручной работы в .....
3. Организация процесса приготовления и приготовление нарезных и отсадных конфет с использованием не менее двух видов начинок в ....
4. Организация процесса приготовления и приготовление муссовых тортов – антреме с использованием в приготовлении не менее пяти полуфабрикатов в .....
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных муссовых десертов с использованием покрытий велюр и зеркальной глазури в .....

6. Организация процесса приготовления и приготовление песочных пирожных с кремовой отделкой и с оформлением айсингом в .....
7. Организация процесса приготовления и приготовление низкокалорийных тортов в .....
8. Организация процесса приготовления и приготовление национальных кондитерских изделий в ...

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО – АЛАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ  
ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОТА    ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ И.М.Дзуцева

\_\_\_\_ июня 2022 г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)**

\_\_\_\_\_ ФИО (полностью)

Тема: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_ ПКД

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

\_\_\_\_\_ ФИО

(полностью)

Работа защищена \_\_\_\_\_ 2022 г. с оценкой \_\_\_\_\_

## **Приложение 2**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО - АЛАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения очная**

**РАБОТА ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ**

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ И.М.Дзущева

\_\_\_\_\_ июня 2022 г.

### **ЗАДАНИЕ**

**по выпускной квалификационной работе (дипломной работе)**

\_\_\_\_\_ **Ф.И.О.**

1. Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

\_\_\_\_\_

утверждена приказом директора ГБПОУ «ВТЭТ» от 27.12.2021 г. № 178 УД

2. Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 8 июня 2022 г.

3. Содержание (перечень подлежащих разработке вопросов):

-Введение;

-Основная часть:

-1 глава - теоретическая часть;

-2 глава - практическая часть;

-Заключение;

-Список используемых источников ;

-Приложения.

4. Перечень табличного и графического материала: **перечисляются**  
**таблицы, рисунки, схемы, приведенные в работе**  
Руководитель выпускной квалификационной работы:

преподаватель Ф.И.О. (полностью)\_\_\_\_\_

Студент Ф.И.О. (полностью) \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания 27.12.2021 года



**Приложение 3**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО - АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Календарный план выполнения выпускной квалификационной  
работы (дипломной работы)**

на  
тему \_\_\_\_\_  
студента \_\_\_\_\_

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| №    | Этапы выполнения и мероприятия                                                                   | Сроки<br>выполнения |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1.   | Подбор литературы, ее изучение и проработка                                                      |                     |
| 2.   | Составление плана выпускной квалификационной работы и согласование ее с руководителем            |                     |
| 3.   | Поэтапное написание текста выпускной квалификационной работы                                     |                     |
| 3.1. | Разработка и представление на проверку введения, первой главы                                    |                     |
| 3.2. | Накопление, систематизация и анализ практических материалов                                      |                     |
| 3.3. | Разработка и представление на проверку графической части (готового продукта, практической части) |                     |
| 4.   | Составление библиографии по основным источникам                                                  |                     |
| 5.   | Согласование с руководителем выводов и предложений                                               |                     |
| 6.   | Получение рецензии                                                                               |                     |
| 7.   | Получение отзыва руководителя дипломной работы                                                   |                     |
| 8.   | Ознакомление с отзывом и рецензией                                                               |                     |
| 9.   | Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)       |                     |

|     |                                                                                              |               |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 10. | Передача завершённой работы с отзывом, рецензией в учебную часть                             | 8.06.2022 г.  |
| 11. | Передача завершённой работы с отзывом, рецензией и допуском зам. директора по УВР для защиты | 10.06.2022 г. |

Руководитель  
выпускной  
квалификационной  
работы:

\_\_\_\_\_

« » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Студент:

\_\_\_\_\_

« » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Пример оформления нормативно - правовой документации

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями - Защита прав на товарный знак).
2. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»
3. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями)
4. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» - <https://standartgost.ru/50647-94>

### Пример оформления монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке)

5. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.
6. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.
7. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019.— 240 с. Пример оформления Интернет - ресурсов:

8. Должностная инструкция повара, режим доступа: <http://www.mir-restoratora.ru>

### Пример оформления электронных ресурсов:

9. Леонова, С.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник [Электронный ресурс]. Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический колледж", 2011. - электронный оптический диск (CD-ROM) + on-line.



## Приложение 5

### Образец оформления рецензии на выпускную квалификационную работу

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО - АЛАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ  
(ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ)**

Обучающийся

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_ ПКД, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рецензент (Ф.И.О., должность, место работы, если имеется - ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_

*(Текст рецензии: актуальность темы, анализ содержания темы, соответствие содержания работы плану и степень его раскрытия, оформления работы и ее качество. Положительные и отрицательные стороны работы. Вывод)*

**Заключение:** выпускная квалификационная работа (дипломная работа)

выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО, предъявляемыми к выпускной квалификационной работе (дипломной работе), и заслуживает оценки \_\_\_\_\_ (отличной, хорошей, удовлетворительной).

Обучающийся \_\_\_\_\_ готов к работе по профилю специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рецензент \_\_\_\_\_ ФИО

## Приложение 6

**Образец оформления отзыва руководителя на выпускную квалификационную работу**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО - АЛАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

### **ОТЗЫВ**

**РУКОВОДИТЕЛЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ  
РАБОТУ  
(ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ)**

Обучающегося

---

группы \_\_\_\_ ПКД, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема:

---

Руководитель \_\_\_\_\_ ФИО (полностью)

1. **Оценка актуальности, значимости темы:** Работа выполнена на актуальную тему, так как обучающийся в своей работе...
2. **Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели, задания, отношение обучающегося к сбору материала и подготовке работы.**
3. **Характеристика работы по всем разделам, оценка аналитических способностей обучающегося:**

*Например, работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, которая посвящена теоретическим основам учета и анализа основных средств. Во второй главе представлена экономическая характеристика исследуемого предприятия, рассмотрен учет основных средств, приведен глубокий анализ с использованием материалов ООО «Аквамарин» и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и*

*рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.*

**4. Наиболее существенные результаты, достоинства, недостатки работы:**

**5. Общий вывод о соответствии выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям:** *Выпускная квалификационная работа \_\_\_\_\_ соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

**6. Рекомендация руководителя о допуске выпускной квалификационной работы к защите:** *работа может быть допущена к процедуре защиты и заслуживает положительной оценки.*

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_ ФИО

(полностью)

дата \_\_\_\_\_



## **Приложение № 7**

### **Образец оформления примерного содержания**

#### **СОДЕРЖАНИЕ**

#### **ВВЕДЕНИЕ**

#### **ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

- 1.1. Тип и класс предприятия
- 1.2. Месторасположение
- 1.3. Основные виды оказываемых услуг
- 1.4. Производственная структура предприятия
- 1.5. Характеристика производственных помещений предприятия
- 1.6. Меню предприятия
- 1.7. Методы и формы обслуживания

#### **ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....**

(в соответствии с заданной темой)

- 2.1. Товароведная характеристика сырья
- 2.2. Организация рабочего места для приготовления блюда (в соответствии с заданной темой)
- 2.3. Поэтапная технология приготовления блюда (в соответствии с заданной темой)
- 2.4. Нормативно-технологическая документация (технические технологические карты)
- 2.5. Расчет себестоимости блюда (требование в кладовую, накладная на отпуск, калькуляционная карточка).
- 2.6. Современная актуальная подача блюда (в соответствии с заданной темой)

2.7. Анализ рисков и критических контрольных точек при приготовлении блюда (в соответствии с заданной темой)

2.8. Выводы

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

**Приложение 9**  
**оформления технико-технологической карты**

**Образец**

наименование

организации и предприятия

ответственный

за разработку ТТК

дата

Технико-технологическая карта №

Наименование блюда (изделия):

Область применения:

Перечень сырья: (с указанием ГОСТ)

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Вес брутто, г | Вес нетто, г |
|---|-------------------------------------|---------------|--------------|
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   |                                     |               |              |
|   | Выход                               |               |              |

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Нормируемые физико-химические показатели

Пищевая и энергетическая ценность

| в 100 г содержится |         |             |      |
|--------------------|---------|-------------|------|
| Белки, г           | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
|                    |         |             |      |

Руководитель

дата

| Номер документа | Дата составления |
|-----------------|------------------|
|-----------------|------------------|

## ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого ФИО

[illegible]

**должность подпись      расшифровка      подписи**

## Основание

[illegible]

Сдал \_\_\_\_\_

Принял \_\_\_\_\_

## Приложение №13

## Образец

## оформления калькуляционной карточки

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель организации

## Организация

## Структурное подразделение

### Наименование блюда

## Номер документа

**Дата составления**

[illegible]



|                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наценка %, руб. коп                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Цена продажи блюда, руб.коп             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход одного блюда в готовом виде,      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Заведующий производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Калькулятор