

Обсуждено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии профессионально-практической подготовки по направлению 19.01.04 «Пекарь».  
от «\_28\_»\_декабря\_\_2020 2021 год, протокол №\_3\_

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**по выполнению выпускной письменной квалификационной работы**  
**профессия 19.01.04 « ПЕКАРЬ»**

2020 – 2021 уч. год

## **Оглавление**

1. Общие положения
2. Этапы выполнения письменной выпускной квалификационной работы
3. Тематика письменной работы
4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы
5. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы
  - 5.1 Требования к оформлению текста
  - 5.2 Объем письменной выпускной квалификационной работы
  - 5.3 Требования к нумерации страниц
  - 5.4 Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц
  - 5.5 Оформление приложений
  - 5.6 Оформление ссылок на литературные источники
  - 5.7 Критерии оценивания.

Приложения

## **1. Общие положения.**

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.04 «Пекарь» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 «Пекарь» является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.04 «Пекарь»

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

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

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

эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПМ.01. Технология производства дрожжей.

ПМ.02 Технология теста.

ПМ.03 Разделка теста.

ПМ.04.ТермическаяЯ обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции

ПМ.06 Технохимконтроль хлебопекарного производства.

Выпускная письменная квалификационная работа (далее ВКР) — это итоговая аттестационная, самостоятельная учебно-исследовательская работа обучающегося, выполненная им на выпускном курсе, оформленная с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной аттестационной комиссией.

Защита ВКР обучающимися ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (далее Учреждение) является обязательным испытанием, включаемым в итоговую государственную аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по профессиям Федерального государственного образовательного стандарта.

Письменная выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную работу, целями и задачами которой являются:

1. Систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности и их практическое применение в процессе её написания при решении конкретных профессиональных задач;
2. Развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов;
3. Выяснение подготовленности обучающегося к самостоятельной работе в современных условиях.
4. Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления обучающегося с порядком написания, оформления, защиты письменной выпускной работы и призвана облегчить труд обучающегося.

## **2.Этапы выполнения письменной выпускной квалификационной работы.**

Процесс подготовки и выполнения дипломной работы включает несколько основных этапов:

- выбор темы, обоснование её актуальности и согласование темы с руководителем;
- составление и утверждение плана письменной выпускной квалификационной работы;
- получение задания на ВКР работу;
- библиографии и ознакомление с нормативной документацией и другими источниками, относящимися к теме дипломной работы;
- сбор фактического материала, обработка и анализ всей полученной информации;
- формирование первичного текста ВКР работы;
- консультирование с руководителем;
- формирование окончательного текста письменной выпускной квалификационной работы;
- подача письменной выпускной квалификационной работы на рецензирование руководителю;
- защита письменной выпускной квалификационной работы на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

**Обучающийся, не прошедший учебную и производственную практики не допускается к государственной итоговой аттестации.**

Обучающийся несёт персональную ответственность за:

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

- соответствие оформления, структуры и содержания письменной выпускной квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;
- соответствие представленных комиссии электронных версий письменной выпускной квалификационной работы бумажным версиям документов;
- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

### **3. Тематика дипломной работы**

3.1 Обучающимся предоставляется право самостоятельного выбора темы. Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы обучающийся руководствуется перечнем тем дипломных работ.

1. Тематика ВКР рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждается приказом директора колледжа. Тематика ВКР представлена в Приложении 1.
2. Обязательным требованием является соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
3. Обучающимся необходимо обратить внимание на то, что тема ВКР должна быть одинаковой во всех документах:
  - заявлении обучающегося о закреплении темы;
  - приказе учебного заведения об утверждении темы и научного руководителя ВКР;
  - титульном листе ВКР (приложение 2);
  - задании на ВКР (приложение 3);
  - отзыве руководителя и рецензии;
4. В качестве руководителя ВКР назначается преподаватель или мастер п/о председатель предметно-цикловой комиссии.
5. Темы ВКР и руководители утверждаются приказом учебного заведения. Обучающийся после утверждения темы, обязан получить задание на выполнение ВКР у руководителя и утвердить календарный план выполнения работы.
6. Руководитель контролирует выполнение обучающимся нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению ВКР.
7. Руководитель ВКР должен предоставить отзыв на письменную выпускную квалификационную работу в срок до пяти дней с момента



предоставления обучающимся итогового варианта ВКР (в типографском переплёте, с вшитыми сопроводительными документами).

8. В отзыве должны быть отражены рекомендации по допуску / не допуску к защите ВКР в ГЭК.

## 4. Структура и содержание дипломной работы

Дипломная работа должна содержать следующие структурные элементы:

Титульный лист.

Задание на дипломную работу.

Содержание.

Введение.

- 1 Характеристика предприятия.
- 2 Характеристика производственного оборудования.
- 3 Расчет производственной рецептуры на основании унифицированной.
- 4 Подготовка сырья к производству.
- 5 Технология приготовления теста.
- 6 Разделка теста.
- 7 Режим выпечки.
- 8 Презентация хлебобулочного изделия и мучного кондитерского изделия

Заключение.

Список используемой литературы,

Приложения.

**Титульный лист** является первой страницей дипломной работы и оформляется в соответствии с Приложением 2. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц письменной выпускной квалификационной работы. Номер страницы на титульном листе не ставится.

**Задание** для ВКР оформляется на типовом бланке, подписывается руководителем, студентом и утверждается председателем предметно-цикловой комиссии. Номер страницы на листе «Задание для письменной выпускной квалификационной работы» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

**Содержание** включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список

использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы ВКР. Пример оформления содержания письменной выпускной квалификационной работы приведен в Приложении 4. Заголовки разделов могут печататься прописными буквами, подзаголовки – строчными. Точка в конце заголовка не ставится.

**Во введении** обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень её новизны, формулируются цель и задачи ВКР. Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой). Во введении должны быть указаны также объекты и предмет исследования, методы исследований, источники используемых данных. Объем элемента «Введение» – 2-3 стр. Изучение литературы дает возможность обучающимся выяснить:

- состояние вопросов, определенных темой ВКР, раскрыть
- актуальность выбранной темы, определить цели и задачи, сущность и глубину
- изучения проблемы, ее значение, направить свою работу в правильное русло.

Подбирая существующую на данный момент информацию, необходимо проводить ее глубокий анализ, переходя от простого материала к сложному, от книг к статьям, изучив вначале отечественные источники, затем иностранную литературу. В конце введения в табличной форме приводятся используемые в работе сокращения и обозначения в форме таблицы1.

Таблица 1 *Используемые сокращения*

Аббревиатура	Полное название

Структурный элемент **«Характеристика предприятия»** содержит основные показатели хлебопекарного предприятия:

- месторасположение, характер производственной деятельности с учетом общих требований к предприятиям выпускающих хлебобулочные и мучные кондитерские изделия
- особенность функционирования предприятия, ассортимент выпускаемой продукции.
- 
- предназначение и характеристика складских, и производственных, помещений , с указанием основных требований, предъявляемых к производственным помещениям, обязательной характеристикой используемого оборудования и технологических линий.

Технологические расчеты письменной выпускной квалификационной работы состоят из следующих разделов.

- Унифицированной рецептуры на хлебобулочные изделия.
- Производственной рецептуры на хлебобулочные изделия.
- Технологической карты на мучное кондитерское изделие.
- Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов.

**Расчет производственной рецептуры на основании унифицированной** включают в себя: расчет производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры, расчет технологической карты для мучных кондитерских изделий на основании « Сборника рецептур на мучные кондитерские изделия для предприятий общественного питания», подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов.

*Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов.*

Необходимое оборудование производственных цехов подбирается на основе выпускаемого ассортимента хлебобулочных изделий, производственных заказов. На основе выпускаемого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий все технологическое

оборудование вместе с техническими характеристиками заносится в таблицу 1

### ***Подбор технологического оборудования***

Таблица 1

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол-во	Производительность
---------------------------	------------	--------	--------------------

Производственный инвентарь и инструменты подбирают в зависимости от производственной программы цеха и необходимости выполнения определенных технологических операций. Прикладывают в виде перечня.

**Подготовка сырья к производству** включает в себя описание подготовки сырья к производству идущего на замес теста для изделия согласно задания для ВКР.

**Технология приготовления теста** включает в себя описание технологического процесса приготовления теста для изделий согласно индивидуального задания для ВКР.

**Разделка теста** включает в себя описание технологического процесса разделки теста для изделий согласно индивидуального задания для ВКР.

**Режим выпечки** включает в себя описание технологического процесса выпечки для изделий согласно индивидуального задания для ВКР.

#### **Презентация блюда**

Согласно полученного задания для выполнения письменной выпускной квалификационной работы и сделанных расчетов, обучающимся производится выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и подача этих изделий для органолептической оценки. Подача изделий производится в посуде подачи, соответствующей данному виду выпечки.

Презентация в приложение в виде цветной фотографии выпеченного изделия по заданию преподавателя, на листе формата А4.

**Заключение** письменная выпускная квалификационная работ должна содержать обобщения выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи. Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания письменной выпускной квалификационной работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам).

После заключения составляют **список использованных источников**, который должен включать нормативные правовые акты по объекту и методам исследования, учебники, учебные пособия, монографии и статьи отечественных и зарубежных авторов, Интернет-источники, другие использованные материалы. Система расположения нормативно-правовых актов в списке должна соответствовать системе расположения нормативно-правовых актов федерального значения в Собрании Законодательства Российской Федерации. Прочие нормативно-правовые акты располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература оформляется в алфавитном порядке. При использовании статей указывается названия журналов или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница.

Список использованных источников должен быть составлен в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

## **5. Требования к оформлению дипломной работы.**

Изложение текста и оформление дипломной работы производится в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. Работа должна быть выполнена на одной стороне листа бумаги формата А4.

### **5.1 Требования к оформлению текста.**

ДР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **А 4 (210 х 297 мм).**

Обязательный объем ДР **25-30** страниц печатного текста.

Каждый лист ДР должен иметь поля не менее:

левое – **30 мм**; верхнее – **20 мм**; правое – **10 мм**; нижнее – **20 мм**.

Шрифт – **14, Times New Roman.**

Межстрочный интервал – **1,5**

Отступ красной строки – **1,25 см.**

Ориентация: **книжная.**

Выравнивание текста – **по ширине.**

Выравнивание заголовков – **по центру строки.**

Переносы в словах не допускаются.

**Цвет шрифта основного текста дипломной работы – черный.**

Первой страницей является титульный лист.

На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер страницы не проставляются.

Вся работа должна быть **сброшюрована.**

### **5.2 Объем ВКР.**

Количество страниц ВКР – не менее 25 -30 листов, не считая приложений. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каждая новая глава начинается с новой страницы. Приложение может

быть представлено в форме графиков, схем, таблиц, рисунков, презентации

### 5.3 Требования к нумерации страниц.

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т.е. после титульного листа, задания;
- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения;
- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

*Текст ВКР должен быть тщательно выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки.* Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

*Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение.*

**Заголовки** – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается *с новой страницы*. Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.



Пример:

- Раздел 1,
- Подраздел 1.1,
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

**Пример – 1, 2, 3 и т. д.**

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

**Пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.**

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ДР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию.

#### 5.4 Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц.

Иллюстративный материал, содержащийся в ВКР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, фотографиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в

словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не умещается в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

*Нумерация таблиц* – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой стороны. Например, Таблица 1 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

*Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки:* заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки — со строчных букв.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху "Продолжение таблицы 7".

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

## 5.5 Оформление приложений.

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы

большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они

дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А 4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами (без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ДР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

## 5.6 Оформление ссылок на литературные источники

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в текст документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

### 5.7 Требования к оформлению списка используемой литературы.

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ВКР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);
- учебники, брошюры;
- периодические издания;
- электронные ресурсы.

Дипломную работу подают руководителю для проверки, рецензирования и допуска к защите в установленный срок (не позднее, чем за три дня до срока, указанного в плане). Письменную рецензию руководителя дипломной работы заносят в специальный бланк, который подшивают к работе.

## **6. Защита письменной выпускной квалификационной работы.**

Выполненная ВКР в окончательном варианте подлежит рецензированию, для этого обучающийся подает ее заместителю директора по учебно-методической работе для регистрации. ВКР, поданная с нарушениями предусмотренных графиков сдачи, рецензируется только после соответствующего распоряжения учебной части.

Рецензирует работу руководитель, который выдал задание на ее выполнение. В рецензии указываются как позитивные стороны, так и недостатки. Заканчивается рецензия выводом о допуске или не допуске ВКР к презентации и установлении ее даты.

В случае не допуска к защите письменной выпускной квалификационной работы, ее возвращают обучающемуся на доработку в соответствии с рекомендациями рецензента. После доработки обучающийся работу подает в учебную часть повторно на рецензирование вместе с первой рецензией. Ни в коем случае замечания преподавателя из текста работы не изымаются.

Все исправления следует вносить в текст на дополнительных страницах или на обратной стороне страницы. Если ВКР допустили к защите, обучающийся знакомится с содержанием рецензии, замечаниями и готовит ответы на них.

Процедура защиты предусматривает сжатый доклад обучающимся о содержании основных разделов письменной выпускной квалификационной работы, выводах и предложениях, ответы на вопросы членов комиссии.

Защита ВКР происходит в день, указанный в расписании, на заседании комиссии, созданной по приказу директора, в составе руководителя и двух или трех членов комиссии.

Презентуя ВКР, обучающийся кратко излагает основные теоретические положения исследуемой проблемы, представляет полученные результаты анализа деятельности предприятия общественного питания, дает

конкретные объяснения на замечания рецензента по работе и отвечает на вопросы членов комиссии.

После презентации члены комиссии обсуждают общую оценку, учитывая качество выполнения ВКР, умения обучающимся самостоятельно обрабатывать соответствующую информацию, а также глубину ответов обучающегося на вопросы членов комиссии.

Конечная оценка за выпускную квалификационную работу вносится в рецензию, а также в протокол итогового контроля знаний. При неудовлетворительной оценке работа возвращается обучающемуся на доработку с целью устранения указанных недостатков.

Итоговую оценку определяет комиссия по защите ВКР. Объектами оценивания являются три составляющие: содержание, оформление и защита выпускной квалификационной работы.

**Темы выпускных квалификационных работ по специальности**

**19.01.04**

**«ПЕКАРЬ»**

- 1.Технология приготовления халы из 5 жгутов, с применением стандартов WSR  
Технология приготовления пирожного «Слойка с кремом».
- 2.Технология приготовления хлеба ржано- пшеничного в стиле «Кобб» с применением стандартов WSR  
Технология приготовления пирожного бисквитного с белковым кремом.
- 3.Технология приготовления хлеба «Бородинского» из муки ржаной обойной 1 и 2, формового массой 0.3 кг.  
Технология приготовления кекса « Российский».
- 4.Технология приготовления хлеба пшеничного в стиле « Венский» массой 0.55 кг с применением стандартов WSR  
Технология приготовления печенья песочного « Ромашка».
- 5.Технология приготовления батона нарезного из муки пшеничной 1 сорта  
Технология приготовления булочки «Бриошь» с применением стандартов WSR
- 6.Технология приготовления хлеба «Овсяный» из муки пшеничной 1 сорта массой 0.3 кг  
Технология приготовления калача «Юбилейный» из муки пшеничной в/с. Массой 1.0 кг
- 7.Технология приготовления халы из 4 жгутов массой 0.5 кг. с применением стандартов WSR  
Технология приготовления пирожного «Слойка с кремом Шарлотт».
- 8.Технология приготовления хлеба «Карельский » из муки ржаной обдирной, пшеничной 1 сорта, массой 0.5 кг.  
Технология приготовления кулебяки с рыбным фаршем.
- 9.Технология приготовления рулета с маком из муки пшеничной высшего сорта  
Технология приготовления пирожного бисквитного с белковым кремом.
- 10.Технология приготовления хлеба зернового «Здоровье» опарным

способом из муки пшеничной первого сорта, массой 0.3 кг  
Технология приготовления корзинки из песочного теста с масляным кремом.

11.Технология приготовления хлеба «Деревенский» на закваске, из муки пшеничной 1 сорта, массой 0.65 кг.

Технология приготовления рулета бисквитного с повидлом

12.Технология приготовления батона городского из муки пшеничной 1 сорта, массой 0.4 кг.

Технология приготовления круассанов из дрожжевого слоенного теста с применением стандартов WSR

13.Технология приготовления хлеба формового из муки пшеничной первого сорта.

Технология приготовления пряников медовых.

14.Технология приготовления хлеба Матнакаш из муки пшеничной высшего сорта

Технология приготовления калача «Рождественский» массой 0.6 кг

15.Технология приготовления каравая «Свадебный» из муки пшеничной высшего сорта. Массой 1.0 кг

Технология приготовления песочного печенья с маком..

16.Технология приготовления хлеба «Тыквенный» массой 0.5 кг из муки пшеничной в/с.

Технология приготовления пряников медовых.

17.Технология приготовления хлеба в стиле «Венский» из муки пшеничной в/с, массой 0.5 кг, с применением стандартов WSR .

Технология приготовления пирожного бисквитного с белковым масляным кремом.

18.Технология приготовления хлеба заварного формового из муки ржаной – пшеничной массой 0.5 кг

Технология приготовления пирожного «Корзинка с карамелью и орехами».

19.Технология приготовления кулебяки с фаршем из грибов и риса, из муки пшеничной в/с , массой 0.5 кг.

Технология приготовления печенья песочного с маком

20.Технология приготовления хлеба из муки пшеничной 1с.,массой 0.5 кг. в стиле «Кобб», с применением стандартов WSR



Технология приготовления кекса «Столичный».

21.Технология приготовления сдобы «Выборгской» из муки пшеничной в/см

Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо».

22.Технология приготовления хлеба «Гречневый» массой 0.4 кг..

Технология приготовления пирожного «Эклер», с кремом «Новый»

23.Технология приготовления хлеба «Горчичный» из муки пшеничной, массой 0.4 кг.

Технология приготовления рулета бисквитного с масляным кремом

24.Технология приготовления багетов из муки пшеничной в/с массой 0.25 кг.

Технология приготовления сочной с творогом из пресного сдобного теста.

25.Технология приготовления хлеба формового из муки пшеничной первого сорта массой 0.6 кг.

Технология приготовления торта бисквитного «Таврический» массой 1.0 кг.

## Критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>

Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
------------	---	---	---	---

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
---------------	--	---	--	---

Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
---------------	--	--	---	--





**Приложение 2**

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ПИСЬМЕННАЯ ВЫПУСКНАЯ  
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

На тему:

---

---

---

Обучающегося (щейся) группы

---

(фамилия, имя, отчество)

Специальность 19.01.04 «ПЕКАРЬ»

Руководитель

---

(фамилия, имя, отчество)

Рецензент

---

(фамилия, имя, отчество)

Консультант

---

(фамилия, имя, отчество)

К защите допущен

заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_

**Симферополь 2021 г.**

### Приложение 3

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

#### ЗАДАНИЕ

На \_\_\_\_\_ письменную \_\_\_\_\_ выпускную \_\_\_\_\_ квалификационную \_\_\_\_\_ работу \_\_\_\_\_

Студента очной формы обучения  
Специальности 19.01.04 «Пекарь»  
квалификации пекарь

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

1. Тема работы \_\_\_\_\_

Утверждена приказом (распоряжением) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

2. Срок сдачи законченной работы \_\_\_\_\_

#### КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выполнения работы	Срок выполнения этапов работы	Примечание (отметка о выполнении)
1	Введение		
2	Подготовка теоретического материала		
3	Технологические расчеты		
4	Оформление работы		
5	Подготовка материалов к презентации работы		
6	Подготовка пробной работы		
7	Защита работы на ГЭК		

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

Задание принял к исполнению

---

## **Содержание**

Введение

**1** Характеристика предприятия.

**2** Технологические расчеты:

**2.1** Унифицированная рецептура (таблица)

**2.2** Производственная рецептура (на основании унифицированной)

**2.3** Технологическая карта на мучное кондитерское изделие.

**2.4** Составление плана-меню.

**2.5** Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов.

**3** Произвести презентацию блюда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения:

- Унифицированная рецептура (по заданию преподавателя).
- Производственная рецептура (по заданию преподавателя).
- Технологическая карта.