

## **Вимоги до змісту та оформлення дипломної роботи з професії «Кондитер»**

### *1. Зміст дипломної роботи*

Робота повинна відповідати таким вимогам:

- містити всі питання плану згідно з завданням;
- містити технологічні схеми, цикли, таблиці рецептур;
- містити розрахунок ціни виробу або кількості сировини для приготування певної кількості виробів;
- містити висновки та пропозиції здобувача освіти по даній темі;
- мати належне охайне оформлення синьою пастою;
- робота то не відповідає вимогам повертається для доопрацювання;
- бути виконаною і поданою на рецензування в термін, передбачений графіком навчального процесу.

### *2. Вимоги до оформлення дипломної роботи*

Дипломна робота складається з:

- завдання на виконання дипломної роботи;
- пояснювально - розрахункової записки.

Дипломна робота є звітною документацією здобувача освіти і повинна відповідати структурі та правилам оформлення згідно з ДСТУ . Вона має бути написана державною мовою.

Першими сторінками дипломної роботи є титульна (Додаток 1), завдання (Додаток 2), план (Зміст)дипломної роботи (Додаток 3), вони мають бути оформлені та заповнені за формою, що наведена у відповідних додатках.

Їх включають до загальної нумерації сторінок, але не нумерують. Нумерацію сторінок роботи надають арабськими цифрами згідно з планом (Змістом).

Пояснювально-розрахункова записка повинна бути акуратно оформлена на одному боці аркушів білого паперу формату А4 (297 x 210 мм) з рамкою поля якої не менше: лівий-20мм, верхній, нижній та правий-5мм з основним надписом (штампом) внизу. Текст або пишеться (рукопис) пастою чорного(синього) кольору з інтервалом між рядками за трафаретом № 2 або друкується з використанням комп'ютерних технологій в редакторі Word з використанням шрифту Times New Roman (чи аналогічного) розміру 14, міжрядковий інтервал-1. Відстань між текстом і рамкою повинна бути зліва та справа 5 мм., зверху та знизу-10 мм. Таблиці оформлюються шрифтом розміру-14. При виконанні дипломної роботи здобувачі освіти повинні пояснювальну записку супроводжувати схемами, таблицями тощо, розміщуючи їх за викладом тексту. Обсяг пояснювально-розрахункової записки має становити не більше 25-30 сторінок

рукописного тексту чи 25 друкованого тексту. Заголовки розділів допускається розміщувати на окремих аркушах. Кожний розділ розпочинають з окремої сторінки.

Аркуші слід пронумерувати. Титульний аркуш (Додаток 1), завдання на виконання дипломної роботи (Додаток 2), перелік використаної літератури (Додаток 4) включаються до загальної нумерації сторінок, але номери на них не проставляються. Додатки слід оформляти як продовження пояснювально-розрахункової записки з наскрізною нумерацією, але до загального обсягу вказаного вище вони не враховуються. Не входять до загальної нумерації сторінок та не ставляться номери на сторінках таких структурних елементів, як рецензія, висновки здобувача освіти.

Матеріал пояснювально-розрахункової записки розміщується таким чином:

- титульний аркуш;
- завдання на виконання дипломної роботи;
- зміст;
- вступ;
- основна текстова частина пояснювально-розрахункової записки;
- перелік використаної літератури:
- додатки;
- висновки здобувача освіти;
- рецензія.

*Титульний аркуш* надає відомості про назву професійно-технічного навчального закладу та професії, тему дипломної роботи, прізвище, ім'я, по-батькові виконавця, викладача-консультанта та осіб, що її перевіряли та узгоджували. Зразок титульного аркушу (Додаток 1).

*Завдання на виконання дипломної роботи* (Додаток 2)

*Зміст* До змісту включають всі складові частини дипломної роботи: вступ, розділи та підрозділи основної текстової частини пояснювально-розрахункової записки, перелік використаної літератури. В зміст вноситься нумерація аркушів з яких розпочинається відповідний розділ та підрозділ (Додаток 3).

*Вступ* У вступі коротко викладають оцінку стану сучасного ресторанного господарства в Україні та регіоні; описують завдання виробничої практики. Перед словом "Вступ" нумерація не проставляється. Обсяг вступу - одна сторінка.

*Основна текстова частина пояснювально-розрахункової записки.*

В ній викладається:

- характеристика типів підприємств ресторанного господарства;
- технологія приготування борошняних кондитерських виробів відповідно теми дипломної роботи (з розрахунками);
- товарознавча характеристика сировини;

- санітарія та гігієна під час приготування виробів;
- організація роботи;
- устаткування;
- вимоги охорони праці при виконанні робіт.

Текст поділяється на розділи відповідно до завдання. *Розділи* повинні мати порядкові номери арабським цифрами (1,2 без слова „ Розділ") та назви (заголовки). Заголовки розділів слід починати з абзацного відступу і писати великими друкованими літерами без крапки після номера та в кінці.

Розділи можуть мати *підрозділи*. Вони нумеруються за розділами (3.1., 3.2.). Написання назви підрозділів необхідно починати з абзацного відступу і писати малими літерами крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки після номера та в кінці.

Текст має бути чітким і не допускати різних тлумачень. При цьому використовується терміни, позначення та визначення, рекомендовані в ДСТУ. навчальній та спеціальній літературі.

*Відстань між заголовком* (розділу чи підрозділу) і подальшим чи попереднім текстом має бути не менше, ніж рядок тексту. Не допускається розміщувати назву розділу чи підрозділу в нижній частині сторінки, якщо після неї розміщено один рядок тексту. *Абзацний відступ* від рамки повинен бути однакоvim упродовж усього тексту і дорівнювати 15мм або п'яти знакам.

Цифровий матеріал оформлюється, як правило, у вигляді *таблиці*, яка розміщується після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. *Таблиці* обов'язково нумерують та дають назву (наприклад Таблиця рецептур). Номер та назва розміщується зверху (над таблицею). В таблицях та схемах не допускаються переноси та стискання.

*Перелік* використаної *літератури* розміщується, починаючи з нової сторінки, не нумерується і містить у собі тільки ті підручники, навчальні посібники, довідники тощо, що були використані під час виконання роботи та на які є посилання. Посилання в тексті подаються в квадратних дужках, в яких проставляється номер, за яким джерело значиться в переліку використаної літератури. Написання літератури в переліку виконується мовою оригіналу за бібліографічними правилами (автори, назви видань, назви видавництв, роки видання). Зразок написання переліку використаної літератури наведено в Додатку 5.

*Додатки* До додатків відносять документи, які є складними для виконання здобувачами освіти та виконані методом копіювання (таблиці, рисунки, схеми, тощо). Ці документи необхідні для викладення матеріалу, на них є посилання в пояснювально-розрахунковій записні. Кожний додаток повинен починатись з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок симетричний відносно тексту сторінки. Над заголовком повинно бути надруковано слово "Додаток " та номер додатку .

*Висновки здобувача освіти* У висновках здобувач освіти аналізує свій досвід, отриманий при проходженні виробничої практики у підприємстві закладів ресторанного господарства, результати виконаної ним дипломної роботи та робить висновки. У висновках не можуть з'явитися пропозиції, які не були розглянуті у розділах дипломної роботи. Обсяг висновків не має перевищувати двох сторінок.

*Рецензія* Рецензію в довільній формі складає основний викладач-консультант. В рецензії надаються висновки про відповідність виконаної дипломної роботи завданню, аналізується повнота розкриття теми та висновки учня щодо роботи підприємства ресторанного господарства, в якому він проходив виробничу практику, правильність виконання розрахунків, якість виконання креслень тощо.

Повністю підготовлену дипломну роботу обов'язково опрацюють будь-яким способом у твердій чи м'якій палітурці. Головні вимоги-естетичність та неможливість оперативної заміни аркушів.

## **Методика виконання дипломної роботи**

Роботу слід розпочинати з вступу, у якому розкриваються такі питання: значення борошняних кондитерських виробів в житті людини, шляхи покращати смакових властивостей та оздоблення виробів. За темою надається характеристика групи виробів (торти, тістечка, вироби з дріжджового та бездріжджових видів тіста), асортимент та характеристика по групам відповідно до випечених та обробних напівфабрикатів (бісквітні, пісочні, заварні; кремові, фруктово-желейні).

### **1. Характеристика та аналіз економічної діяльності кондитерського цеху**

Стисло надати загальні відомості про підприємства різних форм власності. При описанні економічної діяльності підприємства, де здобувач освіти проходить виробничу практику акцентувати увагу на такі питання:

- форма власності підприємства;
- товарообіг продукції, цінова політика;
- постачальники ресурсів, асортимент продукції що виготовляється.

### **2. Технологія приготування виробів**

Головний розділ, в якому треба описати технологію приготування виробів та напівфабрикатів.

Вивчаються рецептури, які об'єднуються в таблиці і дають змогу визначити напівфабрикати та сировину, їх кількість та значення в харчуванні. Для дріжджового тіста складається таблиця, в якій вказуються: кількість сировини для опари, тіста, начинки, сиропу, сировини для змащення листів та виробів, для оздоблення. Завершується таблиця виходом (кількість та вага одного виробу).

Для тістечок та тортів складаються дві таблиці: рецептури виробів та рецептури напівфабрикатів (на один кілограм).

Значення в харчуванні визначається по сировині, як правило вона містить велику кількість вуглеводів (цукор, борошно), жирів (жири, молочні продукти), білків (борошно, яйця).

Технологію приготування виробів, випечених та обробних напівфабрикатів слід викладати стисло, обов'язково описати процеси розбирання та випікання. Скласти схеми, цикли.

Визначити принципи контролю якості готової продукції відповідно вимогам до якості.

### **3. Товарознавча характеристика сировини.**

Вказати сировину необхідну для приготування виробів згідно теми. Стисло описати сировину вказану в завданні. Звернути увагу на вимоги до якості та підготовку сировини до використання.

#### ***4. Розрахунок ціни виробу .***

Зробити розрахунок ціни одного готового виробу за завданням. Розрахунок виконується на бланках "Калькуляційна картка", на основі відповідних рецептур (Додаток). Ціна сировини вибирається середня, приблизна до відповідного періоду. Спочатку зробити розрахунок ціни напівфабрикатів на 1000г, а потім ціни виробу.

#### ***5. Санітарія та гігієна під час приготування виробів***

Описати особисту гігієну працівника галузі, вимоги до спецодягу. Розкрити вимоги до первинної та теплової обробки, особливо до кремкових виробів, умови та тривалість зберігання готових виробів.

#### ***6. Організація роботи кондитерського цеху***

Описати вимоги до кондитерського цеху, розробити технологічну лінію виготовлення виробів, організацію робочих місць, підібрати посуд та інвентар та ін...

#### ***7. Устаткування***

Вказати устаткування необхідне для приготування виробів згідно теми. Стисло описати устаткування що вказане в завданні. Призначення, правила експлуатації, техніка безпеки при роботі з ним.

#### ***8. Безпека праці в кондитерському виробництві***

Описати безпечні прийоми праці. Вказати на необхідність екологічного захисту навколишнього середовища при виконанні робіт.

#### ***9. Висновки та пропозиції***

Проаналізувати результати виконаної дипломної роботи, досвід, отриманий при проходженні виробничої практики на підприємстві закладів ресторанного господарства, зробити висновки. Надати пропозиції для удосконалення роботи підприємства галузі.

#### ***10. Дати перелік інформаційних джерел.***

### ***Критерії оцінювання виконаної роботи.***

Оцінка з дипломної роботи виставляються по 12 бальній системі за підписом викладача та майстра виробничого навчання .

Оцінка "високий рівень (12,11,10)" отримують здобувачі освіти за всебічне та глибоке розкриття теми на підставі використання широкого кола джерел інформації, самостійність мислення, вірні розрахунки, висновки та пропозиції, при цьому недоліки у стилі викладення матеріалу відсутні, існує логічний зв'язок між питаннями. Здобувач освіти показав глибокі професійні знання, завдання виконані творчо.

Оцінка „достатній рівень (9, 8, 7)" ставиться при порушенні однієї з вищезазначених вимог, але при умовах достатньої повної, самостійної розробки теми, а також дотримання усіх інших вимог (глибина, логічність, чіткість тощо). Здобувач освіти показав професійні знання.

Оцінка „середній рівень (6,5,4)" ставиться за роботу, яка свідчать про те, що здобувач освіти ознайомився та проробив основні джерела інформації, без яких робота не могла бути виконана, розкрив зміст теми в основному правильно, але не повністю, показав вузькопрофесійні знання .

Дипломну роботу відправляти:

- а) по Новій пошті;
- б) заказним листом;
- в) по Укрпошті. ( на адресу ліцею)

Майстер в/н Л.М. Яніцька 0673246639

Викладач З.М. Ярошевич 0973165214

**роботу відправити до 08.06.20н.р.**

Міністерство освіти і науки України  
Департамент освіти і науки Вінницької облдержадміністрації  
Державний навчальний заклад «Браїлівський професійний ліцей»

ДИПЛОМНА РОБОТА

з професії «Кондитер»

Тема : «\_\_\_\_\_»

Здобувача освіти групи №14 \_\_\_\_\_

Майстер : Яніцька Лідія Миколаївна

Консультант : \_\_\_\_\_

Робота допущена з оцінкою : \_\_\_\_\_

Викладач технології приготування борошняних кондитерських виробів :

Ярощевич Зоя Миколаївна

смт.Браїлів

Державний навчальний заклад  
«Браїлівський професійний ліцей»

«Затверджено»  
Заступник директора НВР

\_\_\_\_\_ (П.І.Б.) \_\_\_\_\_ (підпис)  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20р.

Завдання на виконання  
дипломної роботи

Випускника групи № \_\_\_\_\_  
(Прізвище, ім'я, по-батькові)

з професії 7412 «КОНДИТЕР»

ТЕМА

Зміст роботи		Викладач - консультант	Графік виконання завдання	
			За планом	Фактично
Розділи	Підрозділи			
<b>Вступ.</b>				
1. Характеристика та аналіз економічної діяльності підприємства галузі. Бази практики	1.1 Форма власності			
	1.2 Товарообіг, цінова політика, постачання ресурсів.			
	1.3 Асортимент.			
2. Технологія приготування виробів	2.1 Рецептури виробів та напівфабрикатів.			
	2.2 Значення в харчуванні борошняних кондитерських виробів.			

	2.3.Технологія приготування виробів (відповідно до теми дипломної роботи).			
	2.4.Технологічні схеми випечених напівфабрикатів.			
	2.5.Технологія приготування випеченого напівфабрикату.			
	2.6. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення.			
	2.7.Технологічні схеми напівфабрикатів для оздоблення.			
	2.8. Контроль якості готової продукції. Дефекти виробів.			
3.Товарознавча характеристика сировини, що використана для виготовлення (назва торта)	3.1. Вимоги до якості сировини.			
	3.2 Підготовка до виробництва сировини.			
4.Розрахунок ціни готового виробу	4.1 Розрахунок ціни напівфабрикатів.			
	4.2 Розрахунок ціни виробу.			
5. Санітарія та гігієна	5.1 Особиста гігієна працівника.			
	5.2 Вимоги до первинної та теплової обробки.			
	5.3 Умови та тривалість зберігання готових виробів.			
6.Організація роботи кондитерського цеху	6.1 Опис технологічної лінії, виготовлення виробу.			
	6.2 Організація робочого місця, посуд та інвентар.			
7.Устатакування готового виробу	7.1 Призначення.			
	7.2 Правила експлуатації, техніка безпеки.			
8.Безпека праці в кондитерському виробництві	8.1 Безпечні прийоми праці			
	8.2 Екологічний захист навколишнього середовища.			
9. Висновки та пропозиції.				
10. Список використаної літератури.				

Дата видачі завдання « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ н.р.

Дата здачі дипломної роботи « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ н.р.

Випускник \_\_\_\_\_

Викладач – консультант \_\_\_\_\_

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

Підпис \_\_\_\_\_

№	Зміст	стор.
<b>I.</b>	<b>Вступ.....</b>	
1.1.	Характеристика та аналіз економічної діяльності (бази практики) ...	
<b>II.</b>	<b>Технологія приготування виробів. Торт «_____».....</b>	
2.1	Рецептури виробів та напівфабрикатів.....	
2.2	Значення в харчуванні борошняних та кондитерських виробів.	
2.3	Технологія приготування виробів.	
2.4	Технологічні схеми випечених напівфабрикатів	
2.5	Технологія приготування випеченого напівфабрикати.	
2.6	Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення.	
2.7	Технологічні схеми напівфабрикатів для оздоблення.	
2.8	Контроль якості готової продукції. Дефекти виробів.	
<b>III.</b>	<b>Товарознавча характеристика сировини, що використана для виготовлення торта «_____»</b>	
3.1	Вимоги до якості сировини.	
3.2	Підготовка до виробництва сировини.	
<b>IV.</b>	<b>Розрахунок ціни готового виробу</b>	
4.1	Розрахунок ціни напівфабрикатів.	
4.2	Розрахунок ціни виробу.	
<b>V.</b>	<b>Санітарія та гігієна.</b>	
5.1	Особиста гігієна працівника.	
5.2	Вимоги до первинної та теплової обробки	
5.3	Умови та тривалість зберігання готових виробів.	
<b>VI.</b>	<b>Організація роботи кондитерського цеху.</b>	
6.1	Опис технологічної лінії, виготовлення виробів.	
6.2	Організація робочого місця, посуд та інвентар.	
<b>VII.</b>	<b>Устаткування</b>	
7.1	Призначення.	
7.2	Правила експлуатації, техніка безпеки.	
<b>VIII.</b>	<b>Безпека праці в кондитерському виробництві.</b>	
8.1	Безпечні прийоми праці	
8.2	Екологічний захист навколишнього середовища при виконанні робіт.	
<b>IX.</b>	<b>Висновки та пропозиції.</b>	
<b>X.</b>	<b>Список літератури та інших джерел.</b>	

## Додаток 4

«Затверджую»  
Директор \_\_\_\_\_

Підприємство **ТОВ «АТБ»**

### Калькуляційна картка № 1

Назва кондитерського виробу «Бісквіт основний» (підруччя  
«Технологія виготовлення борошnianих кондитерських виробів» Г.Т. Зайцева, Т.М.  
Горшнієнко, 2002, стор. 320)

Дата заповнення 10.05.2020

Порядковий номер калькуляції та дата її затвердження		№ 1 10.05.2016			№ 2 _____ 20__ р.	
№	Назва продуктів	Норма, кг	Ціна	Сума	Норма	Ціна
1	Борошно пшеничне м/т	2,81	8,00	22,50		
2	Крохмаль картопляний	0,69	15,00	10,35		
3	Цукор-пісок	3,47	16,00	55,52		
4	Яйця, шт	145	2,50	362,50		
5	Есенція	0,034	15,00	0,51		
Загальна вартість сировини (на 10 кг напівфабрикату)		451,38				
Продажна ціна одного виробу		4,51				
Вихід в готовому вигляді н/ф ( в кг )		1000				
Завідуючий виробництвом						
Калькуляцію склав						
Затверджую: директор						
Калькулятор						
Головний бухгалтер						

«Затверджую»  
Директор \_\_\_\_\_

Підприємство **ТОВ «АТБ»**

### Калькуляційна картка № 2

Назва кондитерського виробу «Крем масляний м м» (підруччя  
«Технологія виготовлення борошnianих кондитерських виробів» Г.Т. Зайцева, Т.М.  
Горшнієнко, 2002, стор. 2600)

Дата заповнення 10.05.2020

Порядковий номер калькуляції та дата її затвердження		№ 1 10.05.2020			№ 2 _____ 20__ р.		
№	Назва продуктів	Норма, кг	Ціна	Сума	Норма	Ціна	Сума
1	Цукрова пудра	2,79	30,00	83,70			
2	Масло вершкове	5,23	70,00	365,40			
3	Молоко згущене з цукром	2,09	45,00	94,05			
4	Пудра ванільна	0,051	117,00	6,00			
5	Коричек або вино десертне	0,017	100,00	1,70			
Загальна вартість сировини (на 10 кг напівфабрикату)		550,85					
Продажна ціна		5,51					
Вихід в готовому вигляді н/ф ( в кг )		1000					
Завідуючий виробництвом							
Калькуляцію склав							
Затверджую: директор							
Калькулятор							
Головний бухгалтер							

**Список використаної літератури та інших джерел**

1. Зайцева Г.Т., Горпиненко Г.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»: Підручник для проф.-техн.навч. закладів. –К.: Вікторія, 2002-400с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления изделий»: Учебник для проф.-техн.училищ М. «Экономика»1976 г.
3. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання . –Х.: «Компанія СМІТ», 2001, 512с.
4. Богданов Г.А. и др. Оборудование общественного питания: / Учебник для сред. проф.-техн. уч-ся/ Г.А. Богданов, З.М. Смирнов, М.А.Богданова.-3-е изд., перераб. – М. – Экономика, 1991. -303с.
5. Буйкис И.Г. «Организация производства предприятий общественного питания».
6. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. -124с.
7. Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці.
8. Жилецкий В.Ц., Джигирей В.С., Мельников А.В.Основы охраны труда. Учебник. - Изд.2-е дополненное. – Львов: Афиша, 2000 – 351с.
9. Васильчук М.В., Винокурова Л.Е., Тесленко М.Я. «Основи охорони праці» : Підручн. Для проф. –техн.навч. закладів. – 2-ге вид., допов. парероб. – К. Вікторія, 2001. – 192с.
10. Васильчук М.В. та ін. Основи охорони праці : Проб.підручн. для учнів проф. – техн. навч. закладів
- 11.Петюха В.М., « Основи ринкової економіки», Киб. « Урожай» 1995р.
- 12.Бутенко Л.Я., Ковтуненко «Технология мучных и кулинарных кондитерских изделий», 1985г.
- 13.Мережа Internet.