**Министерство образования Красноярского края**

**краевое государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
по выполнению  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)**

**по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

Минусинск, 2017

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНЫ | УТВЕРЖДАЮ: |
| на заседании ЦК  отделения ППКРС | Заместитель директора  по учебной работе |
| Протокол № от «» 2017г.  Председатель ЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ж.В.Колмакова | \_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Гуменко  « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г. |
|  |  |

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии среднего профессионального образования: 19.01.17. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (утв. Приказом Минобрнауки России от 2.08.2013 №798, зарегистрировано в Минюсте России от 20.08.2013 № 29749). Методические рекомендации предназначены для студентов третьего курса.

Организация – разработчик: КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Разработчик: Ярлыкова Д.С., мастер производственного обучения первой квалификационной категории КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**ОГЛАВЛЕНИЕ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | стр. |
| 1.Введение\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.Общие положения \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 4  5 |
| 3.Цели и задачи ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 4 |
| 3.1. | Общие цели и задачи ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 4 |
| 3.2. | Базовые знания по профессии\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 5 |
| 4.Этапы выполнения ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 7 |
| 5.Выбор темы ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 7 |
| 6.Взаимодействие обучающегося с научным руководителем в период выполнения ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 8 |
| 7.Основные требования к проведению ВКПР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 8 |
| 8.Требования к объёму, структуре и содержанию ПЕР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 9 |
| 8.1. | Титульный лист\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 9 |
| 8.2. | Отзыв\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 9 |
| 8.3. | Задание на ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 10 |
| 8.4. | Содержание\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 10 |
| 8.5. | Введение\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 10 |
| 8.6. | Теоретическая часть\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 11 |
| 8.7. | Практическая часть\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 14 |
| 8.8. | Заключение\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 17 |
| 8.9. | Приложения\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | 17 |
| 9.Требования к оформлению ПЭР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 17 |
| 10.Процедура предварительной защиты\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 22 |
| 11.Подготовка к защите ВКР выпускника\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 22 |
| 12.Защита ВКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_  13.Список литературы\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | | | 23  25 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1. | | Оценочная ведомость ВПКР\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ |  |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2. | | Протокол \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | 27 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 3. | | Титульный лист\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | 28 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 4. | | Отзыв\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | 29 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 5. | | Задание \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | 30 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 6. | | Содержание (оглавление) \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | 31 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 7. | | Примерная структура доклада для защиты ВКР | 33 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 8. | | Примерные темы ВКР \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ | 34 |

**1.Введение**

Настоящие рекомендации содержат текстовый материал, образцы оформления разделов и документов, включенных в ВКР. Методические рекомендации составлены в соответствии с Положением Минусинского сельскохозяйственного колледжа об организации выполнения и защиты ВКР, методическими рекомендациями по организации, оформлению и защите выпускных квалификационных работ, редакционными требованиями выполнения научно-исследовательских работ, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

В методических рекомендациях представлены общие положения по разработке и написанию выпускной квалификационной работы, сформулированы требования для ее выполнения, представлены образцы оформления титульного листа, таблиц, графических изображений, списка литературы, ссылок, приложений.

# 2.Общие положения

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

В соответствии с Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, выпускная квалификационная работа (ВКР) является заключительным исследованием выпускника колледжа, на основе которого Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) выносит решение о присуждении профессии и соответствующего разряда.

При планировании учебного процесса на подготовку выпускной квалификационной работы должно предусматриваться время, продолжительность которого регламентируется ФГОС СПО по соответствующей профессии (на разработку письменной экзаменационной работы отведено 6 месяцев, а на защиту ВКР – 2 недели вне периода выполнения ПЭР).

# Цели и задачи ВКР

Выпускная квалификационная работа – это комплексная самостоятельная научно-исследовательская работа, в ходе которой обучающийся решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения производственной практики. При этом используются знания, полученные в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин и освоения профессиональных модулей. ВКР отражает приобретенные в процессе обучения общие и профессиональные компетенции, которые включают в себя:

* владение базовыми знаниями по профессии;
* овладение навыками самостоятельного получения знаний;
* способность к организации и планированию;
* владение способами получения информации;
* способность к анализу и синтезу;
* сформированность исследовательских способностей;
* способность работать самостоятельно и готовность к реализации собственного потенциала.

## 3.1.Общие цели и задачи ВКР

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ФГОС СПО, является обязательной составной частью итоговой аттестации выпускника колледжа.

Выпускная квалификационная работа показывает уровень овладения выпускником необходимыми теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, профессиональными и общими компетенциями, позволяющими ему решать профессиональные задачи и демонстрировать освоение видов профессиональной деятельности в рамках профессии.

При написании выпускной квалификационной работы преследуются следующие цели:

* систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических и практических знаний по профессии, их применение при постановке и решении практических задач;
* развитие и углубление навыков ведения самостоятельной работы, овладение современными методами постановки и анализа проблем;
* оценка уровня подготовленности обучающегося к профессиональной деятельности;
* развитие умения проводить анализ литературы.

Задачи, решаемые обучающимся в ВКР, должны быть направлены на достижение поставленных целей и соответствовать перечню профессиональных компетенций по получаемой профессии, установленному в общем виде ФГОС.

Выпускная квалификационная работа должна:

* носить творческий характер с использованием современной литературы по проблеме исследования;
* отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;
* отражать умения обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с различными источниками информации;
* отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников;
* содержать практику, соответствующую профессии и получаемому разряду по профессии;
* соответствовать правилам оформления работы, установленным государственными стандартами (четкая структура, логичность содержания, правильное оформление библиографических ссылок, библиографического описания, библиографического списка, аккуратность исполнения работы).

## 3.2.Базовые знания по профессии

**Профессия 19.01.17 Повар, кондитер**

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо продуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

# 4.Этапы выполнения ВКР

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов, перечень которых (в порядке выполнения) представлен ниже:

1. выбор темы и её утверждение в установленном порядке;
2. формирование структуры и календарного графика выполнения работы, согласование с руководителем ВКР;
3. сбор, анализ и обобщение материалов по выбранной теме;
4. формирование основных теоретических положений, практической части ПЭР;
5. подготовка письменного проекта ПЭР и его представление руководителю;
6. доработка первого варианта ПЭР с учетом замечаний руководителя;
7. чистовое оформление ПЭР, списка использованных источников литературы, глоссария (если есть) и приложений;
8. подготовка доклада для защиты ПЭР на заседании аттестационной комиссии;
9. подготовка демонстрационных материалов или раздаточного материала, включающего в себя компьютерные распечатки схем, графиков, диаграмм, таблиц, рисунков и т.п. (формат А4);
10. сдача ПЭР на нормоконтроль и оперативное устранение выявленных недостатков;
11. получение допуска к защите ВКР.

# 5.Выбор темы ВКР

Выпускная квалификационная работа должна подтвердить готовность обучающегося самостоятельно решать конкретные профессиональные практические и научные задачи. В этой связи важная роль принадлежит правильному выбору темы ВКР.

Темы ВКР должны иметь направленность избранной профессии, соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. ВКР не может быть подготовлена по факультативным дисциплинам и дисциплинам по выбору обучающихся.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями колледжа. Тема ВКР может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки, также тема не должна выходить за рамки изучаемого направления.

Обучающимся предоставляется право выбора темы в соответствии с их интересами. При выборе темы обучающийся должен:

* убедиться в доступности материалов (теоретического, практического) по выбранной теме ВКР;
* определить уровень собственной подготовки по выбранной теме.

# 6.Взаимодействие обучающегося с научным руководителем в период выполнения ВКР

Руководитель ВКР согласует с обучающимся план работы, рекомендует литературу, консультирует обучающегося в процессе написания работы, проверяет выполнение отдельных этапов работы.

На руководство ВКР на каждого обучающего предусмотрены часы согласно учебного плана. Это время отводится на консультирование, проверку ВКР и написание отзыва. Руководитель решает вопрос о готовности ВКР к защите или о ее доработке.

Обучающиеся, не представившие ВКР в установленные сроки считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из колледжа.

# 7.Основные требования к проведению ВПКР

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии (профессиям), предусмотренным в ППКРС, по которым присваивается квалификация, в зависимости от имеющейся материально-технической базы ОУ, может проводиться на базе учебных мастерских ОУ.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего или служащего, предусмотренного ФГОС СПО. Разряд работы для каждого обучающегося не может быть больше, чем рекомендованный обучающемуся по результатам промежуточной аттестации по данному виду профессиональной деятельности (модулю).

Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ оформляются протоколом.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии.

# 7.1.Требования к объему, структуре и содержанию ПЭР

Выпускная письменная экзаменационная работа обучающегося должна характеризоваться:

* четкой целевой направленностью;
* логической последовательностью материала;
* краткостью и точностью формулировок;
* конкретностью изложения результатов работы;
* грамотным изложением и оформлением.

Рекомендуемый объем письменной экзаменационной работы составляет до 30 страниц. В указанный объем страниц приложения не включаются.

Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист (Приложение 3).
2. Отзыв (не подшивается) (Приложение 4).
3. Задание на ВКР (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) (Приложение 5).
4. Содержание (с указанием страниц), в данном контексте – Оглавление (Приложение 6).
5. Введение.
6. Теоретическая часть.
7. Практическая часть.
8. Заключение.
9. Список литературы (Приложение 7).
10. Приложения.

## Титульный лист

Титульный лист является первым листом письменной экзаменационной работы. На титульном листе номер страницы не проставляется.

Тема письменной экзаменационной работы заполняется прописными буквами, фамилии и даты строчными буквами. Перенос слов на титульном листе не разрешается. (см. приложения)

## Отзыв

Отзыв на выпускную квалификационную работу пишется от руки или печатается на стандартном листе руководителем выпускной квалификационной работы, не подшивается.

Руководитель ВКР обязан отразить:

1. Оценку общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР по основным показателям оценки результата.
2. Положительные и отрицательные стороны письменной экзаменационной работы.
3. Степень самостоятельности выпускника при выполнении письменной экзаменационной работы.
4. Качество и обоснованность выводов и предложений в представленной работе.
5. Общую оценку выпускной квалификационной работы. (см. приложения)

## Задание на ВКР

Задание на выпускную квалификационную работу оформляется на соответствующем бланке. Номер страницы на Задании не проставляется, но Задание является второй страницей работы. (см. приложения)

## Содержание

Содержание включается в общее количество листов. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка (по центру) прописными буквами. Наименования, включенные в содержание, записываются строчными буквами (кроме первой). Содержание является третьей страницей ПЭР. (см. приложения)

## Введение

Введение является отдельным, самостоятельным блоком текста работы, который ни в содержании, ни в тексте не обозначается цифрами. *(Не правильно «1. ВВЕДЕНИЕ», правильно «ВВЕДЕНИЕ»)*. Введение является четвертой страницей ПЭР. Объем введения должен быть 1,5 – 2 страницы. Во введении необходимо отразить следующее:

* обоснование выбора темы, ее актуальность;
* основную цель и задачи работы;
* характеристику практической значимости темы в современных условиях при освоении профессиональных компетенций по избранной профессии;
* объект и предмет исследования;
* представление структуры работы.

*Цель работы* определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Достижение цели выпускной квалификационной работы ориентирует обучающихся на раскрытие темы в двух основных направлениях – теоретическом и практическом.

*Задачи работы* представляют собой способы достижения цели работы. Это этапы, на каждом из которых производится та или иная операция (изучение литературы, сбор информации, разработка инструкционных карт и т.д.).

*Цель – это прогнозирование результата, задачи – это определение оптимальных путей решения проблемы.*

|  |
| --- |
| Например:  **Целью выпускной квалификационной работы является:**  «Изучение технологии приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий……..».  Для достижения определенной цели ставится несколько задач, которые необходимо кратко сформулировать и выделить.  Например:  **Задачами выпускной квалификационной работы являются:**  1. Проанализировать и систематизировать информацию, полученную из современной периодики поварского искусства и использовать ее в работе;  3. Рассмотреть технологический процесс приготовления блюд…. И кулинарных изделий…..;  4. Составить инструкционно-технологические карты выполняемых работ;  5. ………………….. и т.д. |

*Объект исследования* – это то, на что направлен процесс познания.

*Предмет исследования* – это наиболее значимые с теоретической и практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта.

*Характеристика структуры работы* представляет собой краткое содержание разделов и подразделов теоретической части и краткую характеристику практической части. Можно также указать объем работы в страницах без приложений, количество используемых в работе источников литературы.

## Теоретическая часть

Теоретическая часть должна содержать:

* Описание технологического процесса;
* Виды применяемых материалов;
* Краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений;
* Описание параметров режимов ведения процесса;
* Экономический аспект (расчет стоимости набора сырья и продажной цены блюда);
* Вопросы организации рабочего места и охраны труда.

**Описание видов технологических работ в соответствии с темой квалификационной работы, их характеристика.** При описании вида основной работы необходимо проанализировать ее технологичность и дать характеристику в следующей последовательности:

* выразить основные понятия (виды работ) и дать им определение;
* их назначение, классификация, разновидности и т.д.;
* виды основных процедур и описание этапов выполнения работ;
* технологическое описание работы: используемые приемы.

**Характеристика используемых и рекомендуемых материалов.** Необходимо обосновать выбор сырья для данной работы, указать его наименование, назначение, дать техническую характеристику каждому виду применяемого сырья.

**Характеристика используемых и рекомендуемых инструментов и оборудования.** Необходимо обосновать выбор оборудования, инструментов и принадлежностей для данной работы, указать их наименование, назначение, и дать характеристику каждому виду применяемого инструментария.

**Технология выполнения основных видов работ в соответствии с темой квалификационной работы.** Необходимо представить последовательность выполнения работ, поэтапно, в соответствии с темой квалификационной работы.

**Например:**

Раздел 1. Описание технологического процесса

1.1. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ БОРЩЕЙ

При приготовлении борщей овощи подвергают механической кулинарной обработке в овощном цеху.

Овощи, поступающие в организации общественного питания, проверяют по количеству и сортам в соответствии с государственными стандартами. Для этого овощи взвешивают и полученные данные сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учет количества поступивших овощей.

Большое внимание уделяют проверке качества, так как при обработке овощей низкого качества увеличивается количество отходов и ухудшается качество приготовленных блюд. Доброкачественность овощей определяют органолептическим методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в овощном цехе. Он располагается, как правило, недалеко от овощного склада. Это позволяет улучшить санитарное состояние цеха и сократить затраты на доставку овощей.

Свеклу, морковь сортируют и калибруют, что способствуют рациональному использованию свеклы для приготовления борщей, снижают отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Моют свеклу, морковь в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.

Очищают свеклу в овощеочистительных машинах или вручную с целью удаления частей с пониженной пищевой ценностью.

Длинную морковь очищают вручную, остальную очищают в картофелечистке

Нарезка овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Нарезают овощи механическим способом или вручную. Для повышения производительности труда работников, снижения расходов производства, улучшения санитарного состояния предприятия целесообразно механическую кулинарную обработку овощей производить на крупных предприятиях общественного питания (комбинатах, фабриках-заготовочных) и снабжать овощными полуфабрикатами предприятия-доготовочные.

Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского – ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание.

Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15–20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1 –1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой.

При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10–15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира.

Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.

Для приготовления борща можно использовать борщевую заправку, которая содержит свеклу, морковь, лук, петрушку, жир, муку, сахар, уксус, специи. Заправку (75 г на порцию) кладут за 10–12 мин до окончания варки борща.

Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского – шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского – кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и

Требование к качеству

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество.

Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или ящи­ках при температуре от 0 до 4°С не более 12 ч. Чтобы овощи не потемнели, их накрывают влажной тканью.

Морковь, свекла должны быть чистые, упругие, цельные, однородные по окраске, без остатков корешков и ботвы, гнили, без темных пятен и остатков кожицы, поверхность подсохшая, но не заветренная.

Таблица1

Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении борщей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Используемое сырьё | Производственные цеха | Используемое технологическое оборудование | Используемые инвентарь, посуда, инструменты |
| Свекла, морковь | Овощной цех | Овощемоечные машины, картофелечистки, овощерезки, весы, холодильные камеры, производственные столы, стеллажи. | ножи поварской тройки ОС, емкости для хранения овощей, разделочные доски ОС. |
| Горячий цех | Электросковорода, электроплита, производственные столы, стеллажи, весы, холодильники для кратковременного хранения продукции. | Разделочные доски, ножи поварской тройки ОС, ОВ, емкости для хранения овощей. |
|  |  |  |  |

Во время приготовления борщей необходимо строго соблюдать санитарные требования к механической и тепловой обработке мяса и овощей.

Овощи — наиболее загрязненное сырье, так как на их по­верхности имеется не только земля, но и микробы, вызывающие кишечные инфекционные заболевания, и яйца глистов. Поэтому все овощи тщательно, сортируют, очищают и моют. Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно. Рабочие части машин, используе­мых для очистки, нарезки и шинковки овощей, должны быть вы­полнены из нержавеющей стали, а остальные части, — из материа­ла, отвечающего требованиям гигиены. Особенно тщательной обра­ботки требуют овощи, идущие в. пищу в сыром виде. Листья салата, петрушки, сельдерея, укропа и зеленый лук пред­варительно 5—10 мин выдерживают в воде для лучшего отделения песка и земли. При обработке свежей капусты, зараженной гусени­цей, разрезанные кочаны погружают в соленую воду. При обра­ботке картофеля особое внимание уделяют дочистке его от глаз­ков и позеленевших частей, содержащих повышенное количество соланина. Корнеплоды (морковь, свеклу), сильно загрязненные, предварительно погружают на 10—15 мин в вхолодную воду, а пос­ле очистки их, как и картофель, промывают повторно. Квашеную капусту с целью сохранения витамина С не промывают. В случае повышенной кислотности ее можно промыть только холодной во­дой после отжатая сока. Соленые и маринованные овощи, грибы промывают только в случае обнаружения плесени.

Полуфабрикаты из свежих овощей следует сразу подвергать тепловой обработке. В случае необходимости овощи хранят це­лыми при температуре не выше 12°С не болёе 2—3 ч (картофель в воде, корнеплоды под влажной белой тканью). При хранении очищенных овощей более указанного времени снижается их пище­вая ценность за счет окисления витамина С, разрушения каротина моркови и потерь крахмала картофелем. Для более длительного сохранения от потемнения и для удобства перевозки очищенный картофель на фабриках-заготовочных и плодоовощных базах суль-фитируют (обрабатывают 1%-ным раствором бисульфита натрия). По санитарным нормам такой полуфабрикат должен содержать не более 0,002% сернистого ангидрида, легко разрушающегося при тепловой обработке картофеля. Срок хранения сульфитированного картофеля при 15°С — одни сутки, при 2—7°С — двое суток.

В овощном цехе картофель и корнеплоды обрабатывают на механизированных поточных линиях. В больших цехах место для мытья и чистки овощей следует отделять перегородкой. Предусматриваются отдельные участки или рабочие места для обработки капусты и зелени. Для обработки лука применяются специальные столы, оборудованные самостоятельной вытяжкой.

Требования к срокам хранения полуфабрикатов из овощей и зелени для приготовления борщей представлены в табл. 3.

Таблица 2

Сроки хранения полуфабрикатов из овощей и зелени

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты из овощей и зелени | Сроки хранения (час) |
| Картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 |
| Капуста свежая зачищенная | 12 |
| Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 |
| Петрушка, сельдерей обработанные | 24 |
| Лук зеленый обработанный | 18 |
| Укроп обработанный | 18 |

Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуб, бук, береза, клен) с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, раз­решенных Госсанэпиднадзором. Все доски должны быть маркирова­ны в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: ОС — овощи сырые, ОВ — овощи варе­ные, ОК — овощи квашеные и т.д. В процессе работы строго следят за правильным ис­пользованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очис­тив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 "С.

## Практическая часть

Практическая часть может быть представлена:

* в виде технологической карты с описанием этапов работы и определением технических условий для проведения выпускной практической квалификационной работы;
* в виде презентационных слайдов каждого этапа технологического процесса с обязательным описанием технических условий работы.
* в виде фотографий поэтапной запланированной работы (в соответствии с темой квалификационной работы);
* в практической части оформляют схемы, таблицы, чертежи и т.д.;

**Например:**

*Борщами* называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ – украинское национальное блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские.

По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты.

Борщи должны иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем.

При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирож­ки, пампушки, крупеник.

Общая схема приготовления борщей представлена на рис. 1.

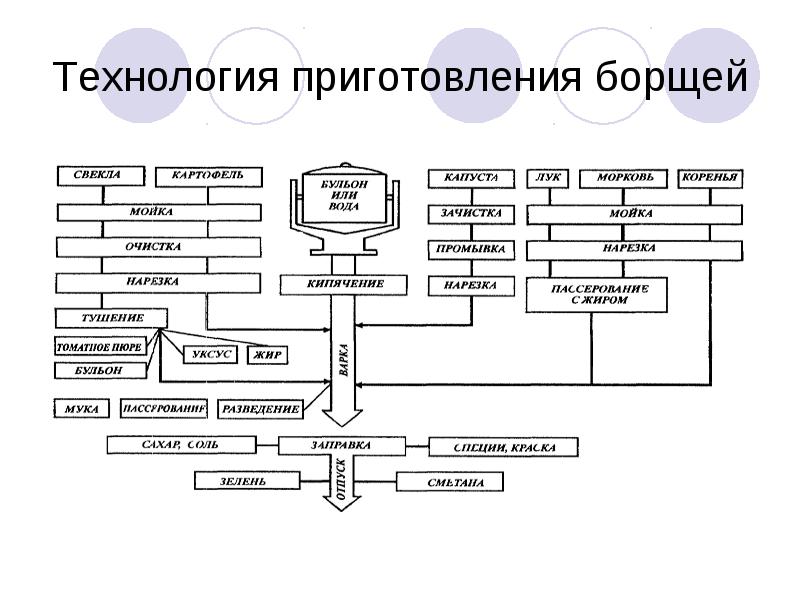


Рис. 1.- Схема приготовления борщей

В работе рассмотрена технология приготовления борщей, борща сибирского и борща московского.

Порядок составления технологической карты  
 Технологическая карта – технический документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса и обеспечения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции.

В технологической карте приведены следующие данные:

- рецептура блюда (изделия) на одну порцию (в шт.);

- расход продуктов на количество порций (изделий), наиболее часто выпускаемое предприятием (100, 150 и т.д.);

- описание механической обработки сырья, технологического процесса приготовления и способ оформления блюда (изделия);

- показатели качества готовой продукции

- сроки и условия хранения блюда (изделия).

Рецептуру блюда (изделия) приводят согласно действующим сборником рецептур, прейскурантом или другой ведомственной технической документации с указанием норм закладки сырья массой брутто и нетто. Расход продуктов на партию (100, 150 порций) указывают по массе нетто.

Технологию приготовления блюда (изделия) описывают подробно, указывая особенности обработки данного вида сырья, температуру и продолжительность тепловой обработки, а также способ оформления отпуска блюда (изделия).  
Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного блюда (изделия).

**! Расчет сырья произвести на май месяц**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда: «Борщ»

Область применения: кафе

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиями нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

Рецептура блюда

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Норма закладки на 1 порцию | | Расчёт количества порций | | | |
| Брутто г/шт | Нетто г | 10 | 25 | 100 | 150 |
| Количество продуктов в кг нетто | | | |
| Свёкла | 100 | 80 | 0,800 | 2,000 | 8,000 | 12,000 |
| Капуста свежая | 50 | 40 | 0,400 | 1,000 | 4,000 | 6,000 |
| …….. |  |  |  |  |  |  |
| Сметана | 15 | 15 | 0,150 | 0,375 | 1,500 | 2,250 |
| Выход: | - | 500/15 |  |  |  |  |

Механическая обработка сырья:

Белокочанная капуста – зачищают верхние листья, промывают, разрезают кочан на четыре части и вырезают кочерыгу, нарезают соломкой.

Лук репчатый – отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде, нарезают полукольцами.

Морковь – моют, очищают и снова промывают, нарезают соломкой.

Свекла - моют, очищают и снова промывают, нарезают соломкой.

Петрушка (корень) – обрезать мелкие корешки, промыть, очистить, промыть.

Зелень укропа – удалить корни, грубые стебли, испорченные листья и хорошо промыть несколько раз в большом количестве холодной воды, а затем под струей проточной воды, обсушить на решетках в течение 20 мин, измельчить.

Технология приготовления блюда:

Для приготовления бульона: пищевые позвоночные кости рубят поперек на части, размером 5-6 см. говяжьи кости молодняка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук нарезают на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процедить.

Для приготовления заправки: свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат при закрытой крышке с добавлением томатного пюре, уксуса, жира и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы, уксус и томатное пюре добавляют в нее за 10 минут до окончания тушения.

Для приготовления пассеровки: для пассерования используют 10-15% жира к массе овощей, жир прогревают до температуры 1100С, кладут нарезанные морковь, лук и пассеруют 15-20 минут, периодически помешивая. Томатное пюре пассеруют отдельно.

Для приготовления супа: в кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 5-10 минут. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи.

Правила отпуска:

В подогретую тарелку (до 400С), наливают суп, посыпают измельченной зеленью, добавляют сметану. Температура подачи борща не ниже 750С. При отпуске к борщу можно подать ватрушки, пирож­ки.

Требования к качеству:

Внешний вид – овощи должны сохранять форму нарезки: капуста нарезана соломкой, коренья – соломкой. Овощи не деформированы; на поверхности сметана, зелень, блестки жира.

Консистенция – овощей должна быть мягкой при соблюдении требуемого соотношения жидкой и плотной части.

Цвет – малиново-красный с оранжевыми блестками жира на поверхности.

Вкус – кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Запах –приятный – характерный овощам и специй.

Срок хранения: На мармите не более 1-2 ч, при температуре не выше 750С.

## Заключение

Заключение, также как и введение, не нумеруется ни в содержании, ни в тексте (*не правильно «4.ЗАКЛЮЧЕНИЕ», правильно «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»*). Заключение необходимо связать с введением. В заключении последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые вытекают из содержания работы и носят обобщающий характер.

При формулировании выводов необходимо прослеживать их связь с целью и задачами, отраженными во введении. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи выпускной квалификационной работы полностью достигнуты. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом.

Можно подтвердить актуальность и практическую значимость квалификационной работы, отметить наиболее интересные результаты проделанной работы. Также дать рекомендации по практическому применению разработанных видов работ или услуг.

## Приложения

Приложение – заключительная часть работы, которая имеет дополнительное, обычно справочное значение, но может быть необходимой для более полного освещения темы. Приложения содержат вспомогательный материал, не включенный в основную часть выпускной письменной экзаменационной работы (таблицы, схемы, заполненные формы отчетности, инструкции, фрагменты нормативных документов и т. д.). Указанный материал включается в приложения в целях сокращения объема основной части выпускной письменной экзаменационной работы, его страницы не входят в общий объем работы.

Приложения размещаются после списка использованной литературы. Связь приложения с текстом осуществляется с помощью ссылок. Например: (см. Приложение 3).

Конкретный состав приложений, их объем, включая иллюстрации, определяется по согласованию с руководителем выпускной письменной экзаменационной работы.

# 9.Требования к оформлению ПЭР

Рекомендуется текстовые материалы письменной экзаменационной работы выполнять на компьютере. Шрифт Times New Roman, 14пт, выравнивание по ширине, интервал междустрочный полуторный (1,5 строки). Абзацный отступ – 1,25 см. Текст ПЭР набирается в программе Word, печатается на одной стороне листа формата А4 (210x297мм).

Размер полей: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 15 мм, нижнее - 20 мм. Нумерация страниц должна быть сквозной (номер ставится в правом нижнем углу). Формат номеров страниц: шрифт – Times New Roman, 14пт.

**Текст** письменной экзаменационной работы при, необходимости разделяют на разделы и подразделы. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей ПЭР, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номера подразделов состоят из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела также должна ставиться точка. Например:

1. **НАЗВАНИЕ 1 РАЗДЕЛА**
   1. **Название 1 подраздела**
   2. **Название 2 подраздела**
2. **НАЗВАНИЕ 2 РАЗДЕЛА**

Наименования разделов и подразделов должны быть краткими, состоящими из ключевых слов, несущих основную смысловую нагрузку. Наименования разделов и подразделов записываются в виде заголовков (по центру). Наименование разделов записываются прописными (заглавными) буквами. Наименования подразделов записываются в виде заголовков строчными буквами, кроме первой прописной. Заголовки занимают не более двух строк. Переносы в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

**Заголовок** не должен быть последней строкой на странице. При оформлении письменной экзаменационной работы с помощью компьютера заголовки и подзаголовки печатают шрифтом TimesNewRoman, 14 пт, полужирным, по центру.

Каждый раздел письменной экзаменационной работы рекомендуется начинать с новой страницы. Расстояние от раздела до подраздела, от подраздела до текста должно быть не менее 12 пт (интервал после абзаца – 12 пт).

Текст письменной экзаменационной работы должен излагаться кратко, технически и стилистически грамотно. Каждый раздел письменной экзаменационной работы целесообразно завершать краткими выводами. Это усиливает логику всей работы.

Применяемые **термины и обозначения** должны быть едиными во всем документе и соответствовать установленным стандартам или общепринятыми в научно-технической литературе. Условные буквенные обозначения математических, физических и других величин, условные графические обозначения, а также сокращения слов в тексте и подписях под рисунком должны соответствовать ГОСТ 2.105-79, ГОСТ 3.1127-93, ГОСТ Р 34.11-94, ГОСТ Р 6.30-2003 или СТ СЭВ 2667-79.

При наборе **кавычек** не следует использовать знаки минут **(')**и секунд **('')**. Следует использовать кавычки только типа **«…»**.

В текстовом документе **необходимо делать ссылки** на источники. Если обучающийся ссылается на ранее полученные исходящие или расчетные данные, имеющиеся *выше* в тексте, то ссылки выполняются в круглых скобках и сопровождаются словом «смотри». Например: (см. с. 6); (см. табл. 12); (см. рис. 1.4.). Если ссылаются на данные, расположенные *ниже* в тексте, то слово «смотри» не пишется. Например: (табл. 12); (рис. 2.1.).

Если обучающийся ссылается на другие источники (из списка литературы), то ссылки должны заключаться в квадратные скобки. При этом указывается порядковый номер документа в списке литературы. Например: [1], [7].

*Изложение текста не должно идти от первого лица множественного числа (принимаем, определяем). Может быть использована обезличенная форма глагола (принимается, определяется). Чаще рекомендуется именно такая форма глагола, это помогает оформить работу без обращений и более грамотно.*

В данном случае необходимо использовать неопределенно-личные предложения (например, «Сначала производят выбор продуктов для приготовления…»), формы изложения от третьего лица (например, «Автор полагает...»), предложения со страдательным залогом (например, «Разработан комплексный документ...»).

В тексте письменной экзаменационной работы могут использоваться **перечисления (списки)**. Перечисления выделяются абзацным отступом. Перед каждой позицией перечисления ставится дефис или арабская цифра с точкой. Для дальнейшей детализации перечисления используют строчные буквы русского алфавита со скобкой.

**Иллюстрировать** выпускную письменную экзаменационную работу **обязательно**. В качестве иллюстраций в ПЭР могут быть использованы графики и рисунки, фотоснимки, иллюстрации. Каждая иллюстрация должна соответствовать тексту. Все иллюстрации нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Номер ставится под рисунком. Например: Рис. 1.1.; Рис. 1.2. Ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: (рис. 1.1.); (рис.1.2.).

Иллюстрации могут иметь наименование и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные - под ней. Если поясняющих данных нет, то после номера рисунка располагают соответствующее название. Иллюстрации могут располагаться непосредственно в тексте, либо на отдельных листах. Например:



Рис. 1. - Схема обработки клубнеплодов

Цифровой материал следует оформлять в виде **таблиц**. Внутри таблицы допускается шрифт размером 12пт и одинарный междустрочный интервал. Над таблицей над правым верхним углом помещают надпись «Таблица ...» с указанием ее порядкового номера без значка № перед номером и без точки после номера. Например: Таблица 12. Таблицы последовательно нумеруют арабскими цифрами по всему тексту письменной экзаменационной работы. Порядковый номер необходим для ее связи с текстом. Заголовок таблицы располагают над таблицей ниже надписи «Таблица 12», выравнивание по центру. При переносе таблицы на следующую страницу нумерацию граф следует повторить, а справа над таблицей поместить надпись «Продолжение таблицы 12». На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Они пишутся так: (см. табл. 12) или «приведенные в табл. 12».

Таблица 12

Краткая характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав блюд для приготовления борщей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид используемого сырья | Пищевая ценность | Картинки |
| 1 | 2 | 3 |
| Свекла | В корнеплодах столовой свеклы содержатся легко усваивающиеся белки, углеводы, органические кислоты, минеральные соли, витамины, особенно же она ценится за содержание витамина Р. |  |

Продолжение таблицы 12

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Морковь | Морковь больше, чем какие бы то ни было другие овощи, богата провитамином А – каротином. Она содержит также витамины В1, В2, РР, С, соли калия, натрия, магния, фосфора, железа, легко усваивающиеся сахара, пектиновые вещества. |  |

В **формулах** в качестве символов следует применять единые обозначения. Все формулы, если их в документе более одной, нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Номер указывают в круглых скобках на уровне формулы с правой стороны листа. Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках. Например: ... в формуле (2.1.) …

Формулы располагают по центру листа, выравнивание по центру. Для написания формулы между строками текста делают полуторный интервал порядок написания формулы и ее решения следующий: пишут символами формулу, после нее знак равенства, затем подставляют числовые значения величин, входящих в формулу, после чего снова ставят знак равенства, а затем результат вычисления и размерность в сокращенном виде. Если формула и подставленные в нее числовые значения не помещаются на одной строке, то запись можно переносить на другую строку, применив для этого математические правила.

Впервые встречающиеся символы должны быть приведены с пояснениями непосредственно под формулой и ее решением. В таком случае после размерности ставится запятая. Значение каждого символа дают с новой строки в той последовательности, в какой они приведены в формуле:

Например: Определение отходов (пищевых или технических) на каждой технологической операции в процентах к массе брутто (1)

(1)



О - отходы (пищевые или технические) на данной технологической операции в кг;   
М1 - масса сырья (продукта) на данной технологической операции, кг;   
М2 - масса сырья (продукта), переданного на следующую технологическую операцию, кг;



**Примечания** следует использовать в тексте работы, если необходимо сделать какие-либо разъяснения, дать определения или перевод терминов, указать источник информации. Примечания могут быть внутритекстовыми (помещают в круглых скобках) или подстрочными (оформляются как подстрочная сноска). Подстрочное примечание располагается внизу страницы, меньшим размером шрифта и отделяется от основного текста прямой линией.

**Список литературы** приводится в конце текстового документа. В него включают все использованные источники, расположенные в алфавитном порядке согласно фамилиям авторов. Список литературы является существенной частью выпускной письменной экзаменационной работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора. На все источники литературы должны быть ссылки в тексте ПЭР.

Нормативные и законодательные источники размещают по алфавиту в начале списка; иностранные источники - после перечня всех источников, написанных на русском языке (или переводных). Сведения о книгах (учебниках, справочниках, методических руководствах и т.д.) должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Фамилию автора указывают в именительном падеже. Если книга написана двумя и более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них, а далее указывать: и др.

Примеры записей источников в списке литературы:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2010-400 с.

**Приложения** располагаются после списка использованной литературы. Связь приложения с текстом осуществляется с помощью ссылок. Например: (см. Приложение).

Каждое приложение должно иметь заголовок. В правом верхнем углу над заголовком пишется «ПРИЛОЖЕНИЕ 1».В содержании выпускной письменной экзаменационной работы приложения включаются в виде самостоятельной рубрики одной строкой «ПРИЛОЖЕНИЯ».

Список литературы и приложения необходимо включать в сквозную нумерацию ПЭР.

# 10.Процедура предварительной защиты

Предварительная защита ВКР (предзащита) имеет целью обеспечение промежуточного контроля за ходом выполнения обучающимися ВКР для выявления степени их готовности. Процедура предзащиты необходима также для того, чтобы:

* помочь обучающимся написать содержательную грамотную ВКР;
* повысить дисциплину обучающихся в написании ВКР, соблюдении графика сдачи готового материала руководителю.

Предзащита является обязательной процедурой для всех обучающихся и рассматривается как необходимый этап процесса написания и защиты ВКР.

*Обучающийся, не допущенный к предзащите или не прошедший ее по другой причине, не может быть рекомендован к защите.*

К предзащите допускаются ВКР, которые удовлетворяют следующим требованиям: имеются титульный лист, план (содержание), разделы (теоретический и практический), просмотренные руководителем; могут отсутствовать введение, заключение, список литературы и приложения.

Предзащита проводится на последней неделе написания ВКР текущего учебного года.

Обучающийся должен подготовить краткое выступление. Руководитель работы вправе задавать вопросы по теме ВКР, для выяснения степени готовности обучающегося и работы.

# 11.подготовка к защите ВКР выпускника

Обучающийся обязан выполнить ВКР с соблюдением предъявляемых к ней требований на основании данных методических рекомендаций, а также в соответствии с графиком выполнения ВКР, составленным совместно с руководителем. Обучающийся обязан представить окончательный вариант ВКР руководителю в сроки, определенные графиком сдачи и защиты ВКР.

Скрепленная и подписанная обучающимся выпускная письменная экзаменационная работа передается руководителю для окончательного контроля и подготовки отзыва. Руководитель проверяет ВКР и составляет о ней письменный отзыв в течение двух календарных дней после получения законченной работы от обучающегося.

В отзыве руководитель оценивает актуальность темы; степень самостоятельности, проявленную обучающимся в период написания ВКР, профессионализм выполнения (логику изложения, обоснованность теоретических выкладок, стиль работы), степень соответствия требованиям, предъявляемым к ВКР, приводит достоинства (недостатки) работы, рекомендуемую оценку работы по пятибалльной шкале.

Готовая письменная экзаменационная работа должна быть скреплена скоросшивателем (пластиковая папка).

Защита данной работы проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников.

# 12.Защита ВКР

Защита ВКР выпускников проводится в установленное время на заседании ГЭК с участием не менее трех членов ее состава. Рекомендуется, чтобы на защите, кроме членов ГЭК, присутствовал руководитель выпускной квалификационной работы.

Доклад защиты ВКР выпускника должен быть кратким (5-8 мин.), конкретным, интересным с профессиональной точки зрения (Приложение 8). В выступлении хорошо использовать демонстрационные материалы (плакаты, презентацию в программе MS PowerPoint и т.п.), которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада.

В своем выступлении обучающимся следует уделить важное внимание вопросам:

* технологии выполнения выпускной практической квалификационной работы;
* правилам охраны труда при выполнении выпускной практической квалификационной работы.

В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, связанных с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются. Ответы должны быть краткими и по существу вопроса.

По окончании доклада обучающегося мастер производственного обучения зачитывает производственную характеристику на обучающегося и сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику и отзыв на выполненную квалификационную работу в комиссию.

После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты выпускной квалификационной работы с указанием оценки и присвоенного разряда. В случае возникновения спорной ситуации Председатель ГЭК имеет решающий голос.

Защита ВКР выпускника оценивается по пятибалльной и системе. Оценки проставляются в протокол заседания комиссии, в котором расписываются председатель и члены ГЭК.

Критерии оценивания:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Оценка «ОТЛИЧНО» ставится за грамотное литературно-графическое оформление работы на ПК, объем работы должен быть не менее 20 страниц (при этом не превышать допустимое количество страниц). Материал изложен в логической последовательности, имеются все необходимые разделы. Тема исследована глубоко, технологический процесс описан на разных режимах работы с указанием необходимого оборудования. Работа оценена руководителем на «ОТЛИЧНО». Доклад не менее 5-7 минут. Речь грамотная, материал излагается в логической последовательности. Обучающийся легко владеет понятийным аппаратом, высказывает, обосновывает и аргументирует свои суждения. ВПКР оценена на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО» и ее содержание соответствует содержанию темы ПЭР. |
| 2 | Оценка «ХОРОШО» ставится, если ВПКР оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО». Продолжительность доклада не менее 5 минут, обучающийся хорошо владеет материалом ВКР, излагает его грамотно, владеет понятийным аппаратом. Хорошо ориентируется в материале при ответе на вопросы, но содержание и форма ответов могут иметь неточности. |
| 3 | Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если работа оценена руководителем «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО». Доклад длится менее 5 минут, обучающийся понимает материал темы в основном, но непоследовательно его излагает, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения. Содержание ПЭР не полностью соответствует заданию ВКР, ВПКР оценена «ХОРОШО» или «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО». |
| 4 | Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если работа не соответствует заданию, выполнена не в соответствии с требованиями. Доклад разрозненный, непоследовательный. Обучающийся не может выделить главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их. Изложение неуверенное, беспорядочное. Оценка за ВПКР «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО». |

По усмотрению ГЭК оценка может быть снижена по следующим причинам:

* несоответствующее оформление;
* использование в работе устаревшего теоретического материала;
* несоответствие темы ВКР ее содержанию, отсутствие изучения практики, а также в случаях, когда ГЭК полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают низкой или неудовлетворительной оценки.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении квалификационного разряда по профессии (профессиям) и выдаче документа об уровне образования необходимо учитывать:

* доклад обучающегося на защите письменной выпускной квалификационной работы;
* полное раскрытие темы ВКР;
* ответы на дополнительные вопросы;
* итоги промежуточной аттестации;
* результаты выпускной практической квалификационной работы.

В завершение выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к работе комиссии и, при наличии таковых, дается доказательный ответ.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

**Нормативные документы:**

1. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-

Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.

1. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
2. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
3. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ М.:Издательский центр «Академия», 2013-510 с.

**Основные источники:**

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2010-400 с.

**Дополнительные источники:**

1. И.И.Потапова Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

**Электронный ресурс удаленного доступа:**

1. Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net
2. Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Оценочная ведомость НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВПКР

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение   
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Оценочная ведомость

на выполнение выпускных практических  
квалификационных работ

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Тема работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды работ | Разряд работы | Норма времени на выполнение работы | Фактически затрачено времени | Количество баллов | Оценка |
| - проверять органолептическим способом качество сырья в соответствие с технологическими требованиями  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;  - соблюдение ТБ при работе на оборудовании, при использовании инвентаря  -производить обработку сырья;  -производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья для приготовления блюд;  - готовить и оформлять блюда, соблюдать температурный режим и сроки реализации блюд. |  |  |  |  |  |
| Оценка за ВПКР | | | | |  |

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

Члены комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

# ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРОТОКОЛ

ПРОТОКОЛ

результатов выполнения выпускных практических

квалификационных работ обучающимися

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа № |  |  | | | | |
| Число обучающихся по списку | | |  | | Выполняло работу |  |
| Профессия |  | | | | | |
| Мастер производственного обучения | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО обучающегося | Дата | Количество баллов | Затрачено фактически времени | % выполнения | Оценка | Рекомендуемый разряд | Основные недостатки при выполнении работ |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ИТОГО: | « | 5 | » |  | чел. |  | % |  | « | 4 | » |  | чел. |  | % |
|  | « | 3 | » |  | чел. |  | % |  | « | 2 | » |  | чел. |  | % |

|  |  |
| --- | --- |
| Председатель аттестационной комиссии |  |
|  | (подпись, Ф.И.О.) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Члены комиссии: |  | | | | / |  | | / |
|  | | (подпись) |  | (Ф.И.О.) | | |
|  |  | | | | / |  | | / |
|  | | (подпись) |  | (Ф.И.О.) | | |
|  |  | | | | / |  | | / |
|  | | (подпись) |  | (Ф.И.О.) | | |

# ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Титульный лист

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение   
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема по профессии повар: Технология приготовления кулинарного блюда шницель натуральный с гарниром

Тема по профессии кондитер: Технология приготовления кондитерского изделия Торт «Наполеон»

Выпускник: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Работа выполнена: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись выпускника)

Руководитель работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

(подпись, Ф.И.О.)

Минусинск 20\_\_г.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Отзыв

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение   
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**ОТЗЫВ**

**о выполнении выпускной квалификационной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обучающийся - | | | | | |  | | | | | | | Группа № | | | |  | |
| Профессия - | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Тема ВКР: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Общая характеристика письменной экзаменационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов письменной экзаменационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Положительные стороны ПЭР | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Недостатки в содержании и оформлении ПЭР | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Описание в ПЭР выполнения процесса ВПКР: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Заключение на ВПКР: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Краткая характеристика ее выполнения | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Выполненная ВПКР соответствует требованиям | | | | | | | | | | | |  | | | | разряда по профессии | | |
| 1. Результаты освоения ППКРС выпускником: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Выпускник | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Овладел ОК: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| ПК: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Итоговая оценка ВКР | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Руководители ВКР: | | | | | | | |  | | | | | | / |  | | | / |
| « |  | » |  | | | | 20 | |  | г. |  | | | | | | | |

# ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Задание

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение

«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

ЗАДАНИЕ

На выполнение выпускной квалификационной работы

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Рыкалин

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Обучающийся | | |  | |
|  | | | (фамилия, имя, отчество) | |
| Группа |  | | Профессия |  |
| Тема ВПКР | | | | (наименование профессии ) |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
| (название темы) | | | | |
| Тема ПЭР | |  | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
| (название темы) | | | | |

Утверждена приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата выдачи работы | « | \_\_\_\_ | » | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 20\_\_г. |
| Дата сдачи работы | « |  | » |  | 20\_\_г. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Задание выдал руководитель ВКР |  | / |  |
|  | (подпись) |  | (Ф.И.О.) |

Задание получил «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

(подпись обучающегося) (Ф.И.О.)

# ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Содержание (оглавление)

|  |  |
| --- | --- |
| ВВЕДЕНИЕ…………………………………………………………………………….  1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ  ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ шницель натуральный с гарниром, торт «Наполеон»…………………………………………………………………………….  1.1. Питательная ценность пищевых продуктов.…………………………………….  1.2. Организация работы производственных цехов…………………………………  1.3. Подготовка продуктов для приготовления кулинарных блюд………………...  1.4. Товарные потери и отходы в зависимости от обработки и времени года…….  1.5. Технологический процесс приготовления шницель натуральный с гарниром, торт «Наполеон»  1.6. Стоимость набора сырья и продажная цена блюда «шницель натуральный с гарниром», торта «Наполеон»……………………………………………………….  1.7. Столовая посуда и приборы для подачи кулинарной продукции  1.8. Требования к качеству кулинарной продукции………………………………...  1.9. Охрана труда на предприятиях питания………………………………………...  2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ  ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ шницель натуральный с гарниром, торт «Наполеон» ………………………………………………………………………….  2.1. Технологическая карта приготовления блюда «Шницель натуральный с гарниром»……………..................................................................................................  2.2. Технологическая схема приготовления блюда «Шницель натуральный с гарниром»………………………………………………………………………………  2.3. Технологическая карта приготовления - торт «Наполеон»…………………….  2.4. Технологическая схема приготовления - торт «Наполеон»……………………  ЗАКЛЮЧЕНИЕ………………………………………………………………………...  СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ…………………………………………………………......  ПРИЛОЖЕНИЯ……………………………………………………………………….. | 4  5  5  6  11  12  13  15  16  18  19  20  20  21  22  23  24  25  26 |

# ПРИЛОЖЕНИЕ 8. Примерная структура доклада для защиты ВКР

**Схема доклада по защите выпускной квалификационной работы**

1. Обращение: Уважаемые члены Государственной экзаменационной комиссии! Выпускник Иванов Иван Иванович для защиты выпускной квалификационной работы явился. Тема работы...
2. В 2-3 предложениях дается характеристика актуальности темы.
3. Цель выпускной квалификационной работы – формулируется цель работы.
4. Формулируются задачи. При этом в формулировке должны присутствовать глаголы типа – изучить, рассмотреть, раскрыть и т.п.
5. Далее идет защита практической части ВКР. Здесь можно воспользоваться демонстрационными материалами, подготовленными заранее. При использовании демонстрационных материалов не следует читать текст, изображенный на них. Надо только описать изображение в одной - двух фразах. Демонстрационный материал должен быть наглядным и понятным со стороны. Текст, сопровождающий демонстрационный материал, должен отражать лишь конкретные названия, короткие инструкции, определения или выводы. Нагромождение текстовых данных в демонстрационном материале не допустимо.
6. В результате выполнения выпускной квалификационной работы были сделаны следующие выводы: (формулируются основные выводы, вынесенные в заключение).
7. Всего весь доклад с хронометражем в 5-8 минут (с демонстрационным материалом) укладывается на 1,5-2 стр. печатного текста с междустрочным интервалом 1,0 см и шрифтом – 14 пт.
8. Завершается доклад словами: Спасибо за внимание!

ПРИЛОЖЕНИЕ 9.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ВКР

Утверждаю

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

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**Примерные темы выпускных квалификационных работ**

**по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Письменная экзаменационная работа | Практическая квалификационная работа | ФИО обучающегося | Подпись |
| 1 | Технология приготовления мясных блюд, жареных натуральными  порционными кусками.  Технология приготовления изделий из бисквитного теста. | Приготовление  бифштекса с яйцом.  Приготовление  торта «Рубин». |  |  |
| 2 | Технология приготовления блюд из  запеченной рыбы  Технология приготовления изделий из заварного теста | Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами  Приготовление пирожных «Эклер» |  |  |
| 3 | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы  Технология приготовления изделий из  слоеного теста | Приготовление тельного с соусом и гарниром  Приготовление пирожных «Трубочка» |  |  |
| 4 | Технология приготовления блюд из   тушеной  рыбы.  Технология приготовления изделий из  дрожжевого безопарного  теста | Приготовление рыбы тушёной в томате с овощами  Приготовление пирожков жаренных |  |  |
| 5 | Технология приготовления блюд из жареного мяса порционными кусками Технология приготовления изделий из  дрожжевого   опарного  теста | Приготовление шницеля с гарниром  Приготовление расстегая |  |  |
| 6 | Технология приготовления блюд из тушеного мяса  Технология приготовления хвороста | Приготовление зразы отбивные с гарниром  Приготовление хвороста |  |  |
| 7 | Технология приготовления блюд из запеченного мяса  Технология приготовления пряничного теста и изделий из него | Приготовление котлет натуральных запечёных в соусе с гарниром  Приготовление пряника «Детский» |  |  |
| 8 | Технология приготовления блюд из   рубленого  мяса  Технология    приготовления сдобного пресного теста и изделий из него | Приготовление шницеля натурального рубленного с гарниром  Приготовление пирожков из пресного сдобного теста |  |  |
| 9 | Технология приготовления блюд из  субпродуктов  Технология    приготовления  вафельного теста и изделий из него | Приготовление печень по-строгановски с гарниром  Приготовление пирожное «Трубочка» |  |  |
| 10 | Технология приготовления блюд из курицы  Технология    приготовления  воздушного теста и изделий из него | Приготовление котлета по киевски с гарниром  Приготовление пирожное «Воздушное» с кремом двойное |  |  |
| 11 | Технология приготовления блюд из  фаршированной рыбы  Технология приготовления изделий из бисквитного теста. | Приготовление рыба фаршированная целиком с гарниром и соусом  Приготовление торт «Сливочно-фруктовый» |  |  |
| 12 | Технология приготовления супов.  Технология приготовления изделий из бисквитного теста. | Приготовление солянка сборная мясная  Приготовление торт «Сказка» |  |  |
| 13 | Технология приготовления холодных блюд и закусок  Технология приготовления изделий из песочного теста | Приготовление заливное из птицы в форме  Приготовление пирожное «Песочное» с кремом нарезное |  |  |
| 14 | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы  Технология приготовления изделий из  слоеного теста | Приготовление зразы рыбные рубленные с гарниром  Приготовление пирожное «Слойка» с яблочной начинкой |  |  |
| 15 | Технология приготовления сладких блюд и десертв.  Технология приготовления изделий из  дрожжевого опарного  теста | Приготовление яблоки печёные со сливками взбитыми  Приготовление «Кулебяка» с мясной начинкой |  |  |
| 16 | Технология приготовления блюд из жареного мяса порционными кусками  Технология приготовления изделий из  дрожжевого   безопарного  теста | Приготовление мясо жареное шпигованное с гарниром  Приготовление пирожки жареные с овощной начинкой |  |  |
| 17 | Технология приготовления блюд из теста  Технология приготовления слоёного теста | Приготовление вареники с овощной начинкой  Приготовление пирожное «Слойка штучная» «Бантики» |  |  |
| 18 | Технология приготовления холодных блюд и закусок  Технология приготовления изделий из  дрожжевого опарного  теста | Приготовление рыба жареная под маринадом  Приготовление ватрушка с творогом |  |  |
| 19 | Технология приготовления супов  Технология    приготовления кексов | Приготовление «Борщ сибирский с фрикадельками»  Приготовление кекс творожный с изюмом |  |  |
| 20 | Технология приготовления холодных блюд и закусок  Технология    приготовления  бисквитного теста | Приготовление банкетной закуски «Корзиночки с салатом»  Приготовление «Рулет фруктовый» |  |  |
| 21 | Технология приготовления блюд творога  Технология приготовления изделий из  дрожжевого   безопарного  теста | Приготовление сырники с изюмом, с соусом  Приготовление беляши |  |  |
| 22 | Технология приготовления блюд из теста  Технология приготовления песочного теста | Приготовление пельмени, запеченные в сметане  Приготовление пирожное «Корзинка» с белковым кремом и джемом |  |  |
| 23 | Технология приготовления блюд из рыбной массы  Технология приготовления изделий из  дрожжевого опарного  теста | Приготовление рулет из рыбы  Приготовление расстегаи закусочные |  |  |
| 24 | Технология приготовления блюд из мяса запеченного  Технология    приготовления бисквитного теста | Приготовление голубцы с мясом и рисом  Приготовление торт «Прага» |  |  |
| 25 | Технология приготовления блюд из птицы  Технология    приготовления  бисквитного теста | Приготовление котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами с гарниром  Приготовление пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом |  |  |