**ГАОУ СПО ЛО «Приозерский политехнический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ**

**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**

Организация-разработчик: ГАОУ СПО ЛО «Приозерский политехнический колледж»

Методические указания по выполнению письменных экзаменационных работ выполняет выпускник, обучающийся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выполнение выпускной квалификационной работы позволит систематизировать и закрепить полученные общие компетенции, профессиональные компетенции и дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также для обеспечения возможности продолжения образования.

**Рецензенты:**

**Составители:**

Пименова Е.Н.- преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения.

**Содержание**

Общие положения

Подготовка выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы

Порядок сдачи выпускной квалификационной работы

Содержание выпускной квалификационной работы

Требования к структурным элементам

Требования к оформлению работы

Требования к защите выпускной квалификационной работы

Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Приложение 1 Примерные темы выпускной квалификационной работы

Приложение 2Титульный лист выпускной квалификационной работы

Приложение 3 Задание на выполнение выпускной квалификационной работы

Приложение 4 Содержание выпускной квалификационной работы

 Литература

 Рецензия

##### Общие положения

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основании:

1. Федерального закона «Об образовании Российской Федерации»
от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации от 20.10.2014 № 12-696);
4. Порядка проведения государственной итоговой аттестации
по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 (в редакции приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);
5. Федерального государственного образовательного стандарта СПО
по профессии 19.01.07. «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798;
6. ГОСТа 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления
7. ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
8. Положения о выпускной квалификационной работе ГАОУ СПО ЛО «Приозерский политехнический колледж», утвержденного приказом №07 от 25 марта 2014 г.

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАОУ СПО ЛО «Приозерский политехнический колледж» (далее - колледж), обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из защиты выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы) и письменной работы, (далее – ВКР).

Данные методические указания определяет порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. В методических указаниях рассмотрены процедура подготовки ВКР, её структура и порядок сдачи.

Целью выполнения ВКР является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому профессиональному модулю (далее – ПМ).

**Общие компетенции** обучающегося включают в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели
и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий
и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Кроме того, обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам 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, мясопродуктов 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.

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

Задачами ВКР являются:

* овладение всеми видами профессиональной деятельности
и соответствующими профессиональными компетенциями;
* систематизация, закрепление и расширение полученных профессиональных компетенций, общих компетенций, применение этих знаний при решении конкретных производственных задач;
* развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой расчета сырья для выполнения производственного задания.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного
или нескольких профессиональных модулей:

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов; |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов; |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы; |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков; |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |

ВКР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии «Повар, кондитер». Объем работы не должен превышать 30-35 страниц текста без учета приложений.

##### Подготовка выпускной квалификационной работы

Процедура подготовки состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы.
2. Ознакомление с учебной, справочной и дополнительной литературой по теме работы.
3. Сбор фактического материала.
4. Обработка и анализ информации.
5. Формулировка выводов, рекомендаций.
6. Оформление работы в соответствии с установленными требованиями.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами, экспертами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются и утверждаются на заседаниях ПЦК соответствующих дисциплин.

Обучающимся предоставляется право выбора, исходя из перечня тем **(Приложение 1), разработанного** для защиты ВКР.

Задания по выполнению практической части ВКР выдается не позднее, чем за 2 недели до начала практики по специальности, профессии.

# Структура выпускной квалификационной работы

ВКР содержит следующие элементы:

1. Титульный лист (Приложение 2)
2. Задание на выполнение ВКР (Приложение 3)
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Литература (в т.ч. ссылки www)
8. Приложения: иллюстрации, фотографии, схемы, конверт
с CD-диском (с презентацией) и т.д.

 9 . Отзыв о выполнении ВКР(рецензия)–
не подшивается.

# Порядок сдачи выпускной квалификационной работы

Все страницы окончательно оформленной ВКР прошиваются в папку-скоросшиватель или в обложку.

Выполненная студентом ВКР проверяется руководителем, рецензируется, подписывается с указанием ФИО, должности преподавателя и даты рецензирования.

Назначается дата защиты ВКР.

# Содержание выпускной квалификационной работы

##### Введение.

##### Расчетно-технологическая часть:

**2.1. Приготовление кулинарных блюд**

2.1.1.Характеристика блюда, изделия: дать товароведную характеристику сырья;

2.1.2.Технологическая и инструкционная карта, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций.

2.1.3.Характеристика и механическая кулинарная обработка основного
и вспомогательного сырья.

2.1.4.Технология приготовления блюда.

2.1.5.Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2.1.6.Организация работы цехов и рабочего места , подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.

**2.2. Приготовление кондитерских изделий**

2.2.1.Характеристика изделия.

2.2.2.Рецептура изделия

2.2.3.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.

2.2.4.Приготовление кондитерского изделия

2.2.5.Оформление кондитерского изделия

2.2.6.Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.2.7.Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

1. **Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**

3.1.Организация работы по охране труда (инструктажи).

3.2.Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

3.3.Пожарная безопасность.

1. **Заключение**
2. **Литература**
3. **Приложения**

**Требования к структурным элементам**

Содержание ВКР должно быть кратким, исчерпывающе ясным
и литературно-правильным. Работа выполняется в единой стилевой манере, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки. В тексте желательно использовать безличные конструкции, слова: *должен, следует, необходимо, требуется, чтобы, разрешается,
не допускается, запрещается, не следует и т.д. Допускается использование слов: применяют, указывают* и т.д.

**В тексте не допускается** применять сокращения слов, не установленные соответствующими государственными стандартами; использовать сокращеннее обозначения физических величин,
(за исключением формул, таблиц и рисунков).

* + - 1. **Введение**

Содержание данного раздела включает обоснование выбора темы,
её актуальность, практическое значение, социальную значимость, формулируются цель и задачи работы.

* + - 1. **Расчетно-технологическая часть**

Содержание данного раздела, относящегося к основной части, включает два подраздела, содержащих теоретические положения по теме, описание технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования инструментов
и др. приспособлений, а также параметров и режимов процесса приготовления кулинарных блюд, процесса приготовления кондитерских изделий. Содержание основной части должно точно соответствовать теме работы, полностью
ее раскрывать.

**Выполняя данный раздел необходимо**:

-описать технологию приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия;

* указать название кулинарного блюда, кондитерского изделия;
* дать товароведную характеристику сырья;
* указать специфические особенности и т. д.;
* указать правила подачи и оформления кулинарного блюда, кондитерского изделия;
* указать органолептические показатели кулинарного блюда
или кондитерского изделия;
* дать краткое описание оборудования, используемого
для приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия.
	+ - 1. **Охрана труда, техника безопасности**

Данный раздел включает:

* порядок организации работ по охране труда (инструктажи);
* порядок оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве;
* правила пожарной безопасности, требования безопасности на ПОП (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончанию работы).
	+ - 1. **Заключение**

Кратко излагаются теоретические и практические выводы о работе согласно изложенной теме, с предложениями и указаниями на возможные изменения.

* + - 1. **Литература**

Приводится список использованной литературы. В него включаются все источники информации, которую студент использовал при выполнении ВКР.

* + - 1. **Приложения**

Помещают после списка использованной литературы. В правом верхнем углу пишется слово «Приложение» и обозначенный арабской цифрой номер.

**Требования к оформлению работы**

Согласно ГОСТ 2.105,ГОСТ 2.104-68 (приложение А) письменная экзаменационная работа должна быть оформлена на стандартных листах формат А4 компьютерным способом. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через **полуторный** междустрочный интервал
с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: ), с полями слева – 2,5 см, сверху -2 см, справа – 1,5 см, внизу – 2 см.

Страницы ВКР должны иметь сквозную нумерацию, номер на первой странице не проставляется. Номер страницы проставляется в верхней части страницы по центру.

Титульный лист является первым листом ВКР. После листа задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы. Каждый раздел, главу начинать с новой страницы.

 Работа пишется одним цветом.

 Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman. Расстояние между заголовком и шрифтом составляет 1,5 интервала 14-го размера шрифта.

ВКР состоит из разделов, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

Нумерация пунктов должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номера раздела и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставится точка.

При использовании иллюстраций необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной
в пределах раздела нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: *1.1, 1.2.;* ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения
в скобках: *(рис.1.1)* или *(рис.1.2.).* Иллюстрации могут иметь наименования
и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные – под ней. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте таблиц необходимо пронумеровать
их арабскими цифрами по всему тексту. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над правым верхнем углом таблицы помещают надпись *«Таблица…»* с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, *«Таблица 17»*). На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников.

 Список использованных при подготовке ВКР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (//), пробел
и название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляются после списка литературы и располагаются
в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа
с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 10») и иметь заголовок. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

**Требования к защите ВКР.**

Защита проводится в образовательном учреждении, в присутствии председателя и членов государственной экзаменационной комиссии в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе ГАОУ СПО ЛО «Приозерский политехнический колледж», утвержденного приказом №07 от 25 марта 2014 г.

Время, отводимое **на защиту - 10 мин. и 5 мин. -** на дополнительные вопросы. Презентация содержит не боле 15 слайдов.

**Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы.**

**Оценка«5» -«отлично»,** ставится при условии, что выпускник:

- логично изложил содержание своего ответа по теме, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине раскрытия темы.

- правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

- верно, в соответствии с темой, характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки;

- обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности;

- проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий;

 Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы аттестационной комиссии
с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения
и дополнения.

**Оценка«4» - «хорошо»** ставится, если выпускник допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание темы,
а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое – либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Оценка«3» - «удовлетворительно»** ставится, если при защите допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

**Оценка«2» - «неудовлетворительно»** ставится, если работа выполнена
с большими нарушениями и при защите, обучающейся не смог раскрыть содержания работы и не смог показать необходимые знания, умения. **А так же если выпускник не явился на защиту ВКР**.

 *Приложение 1*

**Тематика ВКР работ по профессии 19.01.07 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Темы по профессии Повар** | Наименование профессиональных модулей |
|  | Технология приготовления блюд из жареных овощей | МДК 01.01 |
|  | Технология приготовления блюд из запеченных овощей | МДК 01.01 |
|  | Технология приготовления блюд и гарниров из круп | МДК 02.01 |
|  | Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий | МДК 02.01 |
|  | Технология приготовления блюд из яиц | МДК 02.01 |
|  | Технология приготовления блюд из творога | МДК 02.01 |
|  | Технология приготовления заправочных супов | МДК 03.01 |
|  | Технология приготовления блюд из жареной рыбы | МДК 04.01 |
|  | Технология приготовления блюд из запеченной рыбы | МДК 04.01 |
|  | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы | МДК 04.01 |
|  | Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. | МДК 04.01 |
|  | Технология приготовления блюд из жареного мяса порционными кусками | МДК 05.01 |
|  | Технология приготовления блюд из тушеного мяса  | МДК 05.01 |
|  | Технология приготовления блюд из запеченного мяса | МДК 05.01 |
|  |  Технология приготовления блюд из рубленого мяса  | МДК 05.01 |
|  | Технология приготовления блюд из субпродуктов  | МДК 05.01 |
|  | Блюда из птицы | МДК 05.01 |
|  | Технология приготовления холодных блюд и закусок . Приготовление бутербродов. | МДК 06.01 |
|  | Технология приготовления салатов и винегретов. | МДК 06.01 |
|  | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса . | МДК 06.01 |
|  | Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.  | МДК 06.01 |
|  | Технология приготовления сладких желированных блюд | МДК 07.01 |
|  | Технология приготовления сладких горячих блюд | МДК 07.01 |
|  | Технология приготовления напитков | МДК 07.01 |
|  | **Темы по профессии Кондитер** |  |
|  | Технология приготовления изделий из песочного теста | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления изделий из заварного теста | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления изделий из бисквитного теста | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления изделий из слоеного теста | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста  | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста  | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления хвороста | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления пряничного теста и изделий из него | МДК 08.01 |
|  |  Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления вафельного теста и изделий из него | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления воздушного теста и изделий из него | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления отделочных п/ф (крема белкового заварного.) | МДК 08.01 |
|  | Технология приготовления отделочных п/ф (Крема сливочного основного) | МДК 08.01 |
|  | Украшение из сахарных мастик  | МДК 08.01 |
|  | Украшение из желе, фруктов и цукатов. | МДК 08.01 |

**Перечень выпускных практических квалификационных работ**

**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Темы практической квалификационной работы по профессии Повар | Наименование профессиональных модулей |
| 1 | Приготовление блюда «Зразы картофельные» | МДК01.01 |
| 2 | Приготовление блюда «Рулет картофельный» | МДК01.01 |
| 3 | Приготовление блюда «Котлеты рисовые ( манные) | МДК02.01 |
| 4 | Приготовление блюда «Макаронник (Лапшевник) | МДК02.01 |
| 5 | Приготовление блюда «Фаршированный омлет» | МДК02.01 |
| 6 | Приготовление блюда «Сырники с творогом» | МДК02.01 |
| 7 | Приготовление блюда «Солянка домашняя» | МДК03.01 |
| 8 | Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре» | МДК04.01 |
| 9 | Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски» | МДК04.01 |
| 10 | Приготовление блюда «Тельное из рыбы» | МДК04.01 |
| 11 | Приготовление блюда «Рыба, тушеная с овощами» | МДК04.01 |
| 12 | Приготовление блюда «Шницель отбивной» | МДК05.01 |
| 13 | Приготовление блюда «Азу» | МДК05.01 |
| 14 | Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная» | МДК05.01 |
| 15 | Приготовление блюда «Зразы рубленные» | МДК05.01 |
| 16 | Приготовление блюда «Печень по-строгановски» | МДК05.01 |
| 17 | Приготовление блюда «Котлеты по- киевски» | МДК05.01 |
| 18 | Приготовление закусочных бутербродов(канапе) | МДК06.01 |
| 19 | Приготовление салата столичного | МДК06.01 |
| 20 | Приготовление паштета из печени | МДК06.01 |
| 21 | Приготовление блюда «Яйца фаршированные» | МДК06.01 |
| 22 | Приготовление многослойного желе | МДК07.01 |
| 23 | Приготовление пудинга шоколадного | МДК07.01 |
| 24 | Приготовление кофе- гляссе | МДК07.01 |
|  | **Темы практической квалификационной работы** **по профессии Кондитер** |  |
| 1 | Приготовление пирожное «Песочная полоска»  | МДК08.01 |
| 2 | Приготовление пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.  | МДК08.01 |
| 3 | Приготовление пирожного из заварного теста «трубочка» с обсыпкой |  МДК08.01 |
| 4 | Приготовлени**е** профитролей с белковым кремом | МДК08.01 |
| 5 | Приготовлени**е** рулета фруктового | МДК08.01 |
| 6 | Приготовление торта «Бисквитно- фруктового» | МДК08.01 |
| 7 | Приготовлениеяблок в слойке | МДК08.01 |
| 8 | Приготовлениесдобы лесной хоровод | МДК08.01 |
| 9 | Приготовление ватрушки с творогом) | МДК08.01 |
| 10 | Приготовление сдобы выборгской | МДК08.01 |
| 11 |  Приготовление пирога отрытого | МДК08.01 |
| 12 | Приготовлениехвороста праздничного | МДК08.01 |
| 13 | Приготовление коржиков молочных | МДК08.01 |
| 14 | Приготовление трубочек вафельных с заварным кремом | МДК08.01 |
| 15 | Приготовление сочней с творогом | МДК08.01 |
| 16 | Приготовление воздушного печенья «Меренги» | МДК08.01 |
| 17 | Приготовление торта бискитно-кремового | МДК08.01 |

*Приложение №2*

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Ленинградской области

**«Приозерский политехнический колледж»**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

*(темы работы)*

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ

**Выполнил (а):**

 \_

обучающаяся группы \_

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер очной формы обучения

**Руководитель выпускной квалификационной работы:**

 Пименова Елена Николаевна\_

преподавательспецдисциплин

**Рецензент**:

РАБОТА ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ **\_**

« » 20 г.

Заместитель директора по учебно –

производственной работе

 Н.И. Иванова

**Оценка**:

\_

**Председатель ГЭК**:

 \_

Приозерск

2016

*Приложение №3*

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**для выполнения выпускной квалификационной работы**

Специальность

Группа №

Ф.И.О. обучающегося

Темы ВКР

Дата выдачи задания: « »

20 г.

Работа должна быть сдана не позднее «\_ »

20 г.

**Перечень вопросов, подлежащих разработке в КВР**

##### Введение.

##### Расчетно-технологическая часть:

**2.1. Приготовление кулинарных блюд**

2.1.1.Характеристика блюд, изделия , дать товароведную характеристику сырья;

2.1.2.Технологическая и инструкционная карта, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций.

2.1.3.Характеристика и механическая кулинарная обработка основного
и вспомогательного сырья.

2.1.4.Технология приготовления блюда.

2.1.5.Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2.1.6.Организация работы цехов и рабочего места , подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.

**2.2. Приготовление кондитерских изделий**

2.2.1.Характеристика изделия.

2.2.2.Рецептура изделия

2.2.3.Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.

2.2.4.Приготовление кондитерского изделия

2.2.5.Оформление кондитерского изделия

2.2.6.Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.2.7.Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

1. **Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**

3.1.Организация работы по охране труда (инструктажи).

3.2.Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

3.3.Пожарная безопасность.

1. **Заключение**
2. **Литература**
3. **Приложения**

Руководитель ВКР:

Задание получил:

 (подпись) (расшифровка подписи)