ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕГОРОДА МОСКВЫ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА» (ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Москва 2019

ОДОБРЕНО:

Предметной (цикловой) комиссии «Сервис и туризм; промышленная экология и биотехнологии»

Протокол от «25» 12 2019г.

Председатель

предметной (цикловой) комиссии

/Марченко Г.М./ 2019г.

Разработал:

Марченко Г.М. к.п.н.,доцент, .преподаватель специальных дисциплин высшей категории, $\Pi(\mathbf{\Pi})$ К ГБПОУ «Политехнического Колледжа №50 имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина»

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии19.01.17 Повар, кондитер, положением ГИА выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования и с учётом пожеланий социальных партнёров. Пособие содержит: перечень актуальных тем выпускных квалификационных работ, требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР, критерии оценки, порядок защиты и приложения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
ВВЕДЕНИЕ	4
1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЯ	5
2.НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	5
3.ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ	6
4.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	7
5.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВКР	8
6. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОБЪЁМ ВРЕМЕНИ НА	
ПОДГОТОВКУ И ЗАЩИТУ ВКР	8
7.ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ	
РАБОТАМ	9
8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	10
9. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ	
ВКР	10
10.ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	20
11.СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И	
ИСТОЧНИКОВ	24
12. ПРИЛОЖЕНИЯ	26

ВВЕДЕНИЕ

Оценка качества освоения программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов осуществляется в процессе текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся. В соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования обязательными этапами государственной итоговой аттестации являются выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является аттестационным испытанием выпускников, завершающих обучение по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и должна обеспечивать не только оценку приобретённых в образовательном процессе знаний и умений, но и освоение компетенций.

Компетентностный подход изменяет общие подходы к разработке требования выпускной квалификационной работы, тематики содержанию. Тематика должна соответствовать содержанию одного или профессиональных модулей, обеспечивать демонстрацию нескольких выпускниками видов профессиональной деятельности освоению соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендации разработаны для оказания методической помощи выпускникам при разработке содержания выпускной квалификационной работы, определении порядка её выполнения и защиты.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ

Настоящие методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для выпускников, завершающих обучение по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, вводятся для достижения следующих пелей:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- регламентации организации и содержания работы в Колледже по подготовке студентами выпускных квалификационных работ и их защите в рамках государственной итоговой аттестации;
- подготовка и защита выпускной квалификационной работы (п.8.6. ФГОС СПО);
- распределение полномочий и ответственности между участниками процесса;

-гарантия соответствия фактической организации учебного процесса, установленным требованиям.

Выпускная квалификационная работа выполняется по нескольким видам профессиональной деятельности:

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ 03 Приготовление супов и соусов.

ПМ04 Приготовление блюд из рыбы.

ПМ05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Методические рекомендации по организации выполнения защиты выпускной квалификационной работы (далее BKP) выпускниками, среднее профессиональное получающими образование ПО программе подготовки специалистов среднего звена по профессии19.01.17 Повар, кондитер», разработаны в соответствии Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59), приказом № 464 Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО профессии19.01.17 Повар, кондитер

В рекомендациях использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

ГОСТ 7.1-2003 « Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления;

ГОСТ 7.82-2001 « Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

3.ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

ВКР -выпускная квалификационная работа - самостоятельно выполненная работа, содержащая обоснование и (или) опытно- практические исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки студента.

ГИА -государственная (итоговая) аттестация.

Дипломная работа - самостоятельная разработка, предполагающая анализ, обобщение и проведение эксперимента по решению современных профессиональных задач в соответствующем направлении деятельности специалистов.

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к заданным ФГОС результатам образования, предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого вида деятельности.

Руководитель - специалист в области, в рамках которой определена тема ВКР, обладающий высокой квалификацией и надлежащей педагогической компетенцией.

Консультант - специалист в узкой производственной области, использующейся при написании ВКР.

Рецензент-специалист по профилю рецензируемой ВКР, определяющий на основании её текста уровень выполнения требований к подготовке специалиста.

ПП ССЗ -программа подготовки специалистов среднегозвена.

ФГОССПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

4.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 4.1. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
- 4.2. В выпускной квалификационной работе выпускник должен продемонстрировать знания по выбранной теме, соответствие профессиональной подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер », умение анализировать и систематизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, решать практические задачи профессиональной деятельности.
- 4.3. Цель настоящих рекомендаций помочь студентам качественно выполнить выпускную квалификационную работу в соответствии с современными требованиями, своевременно и профессионально подготовить её к защите на ГЭК.
- 4.4. Рекомендации определяют порядок выбора выпускником темы работы и её утверждения, общие требования, предъявляемые к выпускной

квалификационной работе, освещают последовательность её подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению, определяют обязанности руководителя, консультанта, порядок рецензирования и защиты выпускной квалификационной работы.

5. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) в части требования к структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями соответствующим видам деятельности, иметь практический опыт для присвоения выпускнику выше средней квалификации для данной профессии.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений, навыков, приобретенного практического опыта выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций соответствующим видам профессиональной деятельности;
- приобретение практического опыта, взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР); выпускная практическая квалификационная работа, в виде демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело» и письменная экзаменационная работа (ПЭР) - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

6. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОБЪЁМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ЗАЩИТУ ВКР

В соответствии с учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение защиты письменной экзаменационной работы составляет 7 недель с «29» апреля 2019г. по «14» июня 2019г.

Защита письменной экзаменационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер состоит из двух этапов:

- 1 этап до 6 часов отводится на выполнение выпускной практической квалификационной работы по наряду (нормируемой) и протоколу (ненормируемой);
- 2 этап до 20 минут отводится на защиту письменной экзаменационной работы.

Сроки проведения: с «17» июня по «28» июня 2019г.

- 3.2Дополнительные сроки:
- с «16» сентября по «27» сентября 2019г. (не проходивших защиту ВКР по уважительной причине не позднее 4 месяцев);
- с «09» декабря по «20» декабря 2019г. (не прошедшим защиту ВКР или получившие неудовлетворительные результаты не ранее чем через 6 месяцев).

СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА - с 17 по 28 июня 2019 года.

- ▶ Дополнительные сроки студентам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа;
- ▶ Студенты, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ее не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые
- ➤ Повторное прохождение ГИА для одного студента назначается колледжем **не более двух раз**

Сроки выполнения ВКР (начало-окончание) определяются учебным планом по профессии СПО, календарным графиком образовательного процесса и настоящей Программой ГИА.

7.ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ

Основными целями при выполнении ВКР являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных научных, экономических, административных и производственных задач;
- ❖ выявление уровня подготовленности студентов для самостоятельной работы в процессе предстоящей профессиональной деятельности.

В ходе выполнения ВКР решаются следующие задачи:

- ❖ систематизируется и анализируется теоретический материал по теме выпускной квалификационной работы;
- ❖ определяется объект, предмет и методы исследования;
- ❖ осуществляется сбор статистических данных, необходимых для анализа по теме исследования;
- проводится анализ собранной информации;
- формируются решения и предложения, исходя из результатов анализа.

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.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Содержание выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать не ниже разряда по профессии рабочего и соответствовать уровню 3-4 квалификационного разряда, в зависимости от подготовки выпускника.

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки выполненной выпускной практической квалификационной работы: овладение приемами работ; соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ; выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментами, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается Государственной экзаменационной комиссией оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям:

- ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПМ 03 Приготовление супов и соусов.
- ПМ04 Приготовление блюд из рыбы.
- ПМ05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ПМ08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

9. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ВКР

1этап – выполнение практической квалификационной работы на предприятии. Преподаватель совместно с наставниками предприятий своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, заготовки, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда.

Выпускникам сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая технологическая документация (техникотехнологические карты, технологические карты, технологические схемы приготовления блюд и т.п.).

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии, выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол,и демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

2 этап – защита письменной экзаменационной работы

Целью является: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умение пользоваться не только учебниками, учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами и т.д., а также знания современной техники и технологий.

Тематика письменных экзаменационных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, разрабатываться преподавателем общепрофессиональных дисциплин. Темы ПЭР рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии, согласовываются с заместителем директора по учебно-производственной работе и утверждаются директором колледжа.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель общепрофессиональных дисциплин по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». По утвержденным темам руководитель работ разрабатывает оформляет письменных экзаменационных И индивидуальные задания для каждого выпускника.

Задания на письменную экзаменационную работу подписываются руководителем письменной экзаменационной работы. Задание на письменную экзаменационную работу выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

Задание на письменную экзаменационную работу сопровождаются консультацией руководителя письменной экзаменационной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы.

Общее руководство и контроль над ходом выполнения письменных экзаменационных работ осуществляет заместитель директора по учебнопроизводственной работе.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи выпускнику в подборе необходимой литературы;
- контроль над ходом выполнения письменной экзаменационной работы;
- подготовка отзыва на письменную экзаменационную работу.

На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более одного часа в неделю.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций — заказчиков рабочих кадров. ПЭР должна соответствовать содержанию производственной практики. В период прохождения практики студентом ведется дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчет, который утверждается организацией.

По результатам практики от организации предоставляется производственная характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Требования к оформлению и содержанию письменной экзаменационной работы.

Примерный вариант письменной экзаменационной работы:

Введение

Раздел 1. Описание технологического процесса

- 1.1. Рецептура блюд и расчет сырья
- 1.2. Описание основных видов сырья
- 1.3 Оборудование, инвентарь, кухонная посуда
- 1.4. Кулинарная обработка продуктов и приготовление

Полуфабрикатов

- 1.5. Технология приготовления блюд
- 1.6. Способ подачи блюд
- 1.7. Условия реализации и сроки хранения
- 1.8. Требования к качеству готовых блюд
- 1.9. Условия и сроки хранения готовых блюд.

II Организация процесса приготовления блюд

2.1Расчет сырья

- 2.2Механическая обработка сырья:
- 2.3 Технология приготовления блюда:
- 2.4 Организация рабочего места
- 2.5 Санитарные требования и охрана труда

III Заключение

IV Список используемых источников

Теоретическая часть

Теоретическая часть должна содержать:

- Описание технологического процесса;
- Виды применяемых материалов;
- Краткое описание используемого оборудования, приборов и приспособлений;
- Описание параметров режимов ведения процесса;
- 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 инвентаря 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.

калибруют, сортируют способствуют Свеклу, морковь И что рациональному использованию свеклы для приготовления борщей, снижают отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке побитые удаляют посторонние примеси, загнившие И 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°C 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.

Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении борщей

Таблица№1

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

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 но и микробы, имеется не только земля, 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 Корнеплоды (морковь, свеклу), соланина. 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°C 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 фабриках-заготовочных плодоовощных базах И 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°C — одни сутки, при 2—7°C — 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.

Сроки хранения полуфабрикатов из овощей и зелени

Таблица 3

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.

Технология приготовления борщей

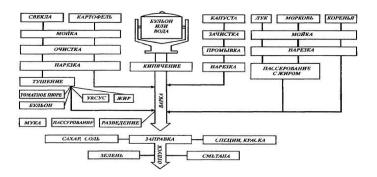


Рис. 1.- Схема приготовления борщей

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

	Норма зак	ладки на	Расчёт количества порций				
	1 порцию						
Наименование сырья	Брутто		10	25	100	150	
	Брутто г/шт		Нетто г	Колич	ество	продук	тов 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 110^{0} С, 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 40° C), наливают суп, посыпают измельченной зеленью, добавляют сметану. Температура подачи борща не

ниже 75°C. 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.

<u>Срок хранения:</u> На мармите не более 1-2 ч, при температуре не выше 75° C.

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 наиболее интересные результаты квалификационной работы, отметить проделанной работы. Также рекомендации дать 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.

B тексте допускается применять сокращения не слов, не государственными установленные соответствующими стандартами; сокращенные обозначения физических использовать величин (3a исключением формул, таблиц и рисунков).

Описание технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы (тема ВКР едина);

На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу, ставится подпись руководителя структурным подразделением о допуске работы к защите и подпись руководителя, подтверждающего готовность дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа быть должна выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А4 и оформлена в соответствии с требованиямиГОСТ 7.32-2001"Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ 7.5-2008 "Библиографическая требования запись. Общие И правила составления». ГОСТ 7.1 -2003"Библиографическая запись. Библиографическое описание. требования и правила составления».

Объем ВКР должен составлять 15-25 страниц печатного текста (без

приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата A4(210x297). Цвет шрифта- чёрный, межстрочный интервал-полуторный, гарнитура- TimesNewRoman, размер шрифта-14кегль.

Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001:левое – 3 см, правое - 1,5 см, верхнее-2см, нижнее-2см. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25мм.При заполнении таблиц использовать шрифт TimesNewRoman, кегль - 12, выравнивание по левому краю (числовые данные – по центру), отступа слева – нет.

Все страницы ВКР должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц — сквозная.От титульного листа до последнего листа текста, номер страницы указывается в правом нижнем углу, на титульном листе номер страницы не ставится.

Наименование структурных элементов работы Содержание,

Введение, Основная часть, Заключение, Список использованных источников служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчёркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты,

подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте точку ставят (1.,2.,3. и т.д). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подпункта, разделённые точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчёркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны чётко т кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё,з,о,ч, ь, й,ы,ъ) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.



Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки, таблицы) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать рабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово Рисунок и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1- Банкетный зал ресторана

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3. При ссылках на иллюстрации следует писать ... в соответствии с рисунком 2.

Слово Таблица помещается над таблицей с выравниваем по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать

над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы нумеруются двумя способами:

- 1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);
 - 2) нумерация в пределах глав работы. Например:

Таблица 1 Плановое меню школьной столовой

или			
Таблица 1.1			
	школьной столово	рй	

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово Таблица, Номер и её название указывает один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово Продолжение и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами Тоже, а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой-либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков

таблиц точки не ставят.

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должны быть оставлено не менее одной свободной строки. При выполнении операции умножения, применяют знак «х». Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует проводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в отчёте следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей (дипломной) работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например,

$$A=a:b,$$
 (1)

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например (3).

Ссылки на использованные источники приводятся обязательно. При упоминании в тексте работы какого-либо автора указываются сначала его инициалы, затем фамилия, например, как подчёркивает Р.А. Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней (фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику //Эксперт, 2002, №1,с.50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте дипломной работы следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом « Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998года.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную

нумерацию страниц.

Слово Приложение указывается наверху посередине страницы имеет обозначение заглавными буквами русского алфавита, начиная с A, за исключением букв Ë, 3, Й,О,Ч,Ь,Ы, Ъ, Приложение должно иметь заголовок, который записывает симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Например: Приложение Б.

Нумерация страниц приложений основного текста должна быть сквозная и является продолжением общей нумерации основного текста.

В работе рекомендуется использовать алфавитный принцип расположения источников.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы, как правило, помещаются официальные документы (Законы, Постановления, Указы...)

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

При его упоминании или цитировании в тексте работы в квадратных скобках приводится номер, страницы [12, с.5-7;25,с.105].

подписанная Сброшюрованная И выпускниками письменная экзаменационная работа передается руководителю ДЛЯ подготовки отзыва (рецензии) в срок за две недели начала государственной итоговой аттестации.

Письменный отзыв (рецензия) должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию и требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- -оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальности решений (предложений);
- -оценку качества выполнения основных разделов работы, графической работы;
- -указание положительных сторон;
- -указание на недостатки в пояснительной записке, а также в ее оформлении, если таковые имеются;
- -оценку степени самостоятельности выпускника при разработке вопросов темы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты ПЭР.

Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

Письменная экзаменационная работа предоставляется на заседание государственной экзаменационной комиссии руководителем.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 20 минут. Защита письменной экзаменационной работы включает:

- зачитывание ответственным секретарем государственной экзаменационной комиссии заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики;
- доклад выпускника (не более 7-10 минут);
- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы;
- чтение отзыва на письменную экзаменационную работу выпускника.

Критерии оценки практического экзамена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Оценка 5 (отлично) — ставится в случае, когда работа выполнена на 90-100 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с отличным качеством. Обучающийся отлично владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 4 (хорошо) — ставится в случае, когда работа выполнена на 70-89 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с хорошим качеством. Имеются небольшие отклонения в работе, не влияющие на конечный результат. Обучающийся владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 3 (удовлетворительно) — ставится в случае, когда работа выполнена на 50-69 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с удовлетворительным качеством. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место плохо организовано.

Оценка 2 (неудовлетворительно) – ставится в случае, когда работа

выполнена мене, чем на 50 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена, или выполнена не в установленное время с плохим качеством. Обучающийся не умеет пользоваться инструментом и оборудованием, не может применить теорию на практике, не соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место не организовано.

10.ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

		Наименование
№	Тема выпускной квалификационной работы	профессиональных
		модулей
1	Приготовление шашлыка из свинины, сложного	ПМ.01«Приготовление
	гарнира	блюд из овощей и грибов»
2	Приготовление мяса тушеного, картофельного пюре.	ПМ.02 «Приготовление
		блюд и гарниров из круп,
3	Приготовление зраз донских, каши рассыпчатой	бобовых, макаронных
	гречневой, соуса томатного.	изделий, яиц, творога,
4	Приготовление котлет рубленных из птицы,	теста»
	капусты цветной отварной, соуса красного	ПМ.03 Приготовление
	основного.	супов и соусов
5	Приготовление рыбы запеченной в сметанном	ПМ.04 Приготовление
	соусе с грибами по-московски.	блюд из рыбы
6	Приготовление гуляша, каши гречневой.	
7	Приготовление азу по-татарски.	ПМ.05 Приготовление
8	Приготовление рыбы, запеченной с картофелем	блюд из мяса и домашней
	по-русски	птицы
9	Приготовление котлет из птицы, фаршированной	
	печенью, сложного гарнира, соусом красным с	
	вином.	
10	Приготовление котлет по-киевски, сложного	
	гарнира.	
11	Приготовление рыбы жаренной с луком по -	
	ленинградски, картофеля, жаренного из вареного.	
12	Приготовление птицы отварной, овощей	
	припущенных, соуса белого с яйцом.	
13	Приготовление ромштекса, сложного гарнира.	
14	Приготовление жаркого по-домашнему.	
15	Приготовление голубцов с мясом и рисом, соуса	
	сметанного с томатом.	

16 Приготовление кабачков фаршированных мясом и
рисом, соуса сметанного
17 Приготовление Перца фаршированного мясом и
рисом, соуса томатного.
18 Приготовление Баклажанов фаршированных мясом
и рисом, соуса сметанного с луком
19 Приготовление Помидоров фаршированных мясом и
рисом, соуса молочного.
20 Приготовление Рыбы отварной, картофеля
отварного, соуса польского.
21 Приготовление Рыбы припущенной, овощей
отварных, соуса белое вино
22 Приготовление рыбы тушенной с овощами,
картофельного пюре, соуса томатного.
23 Технология приготовления рыбы жареной, сложного
гарнира, соуса майонез с томатом
24 Приготовление рыбы жареной по-ленинградски,
григотовление рыов жареной по-ленинградски, картофеля «Пушкин», соуса лукового
фритюре, сложного гарнира, соуса майонез с
зеленью
26 Приготовление рыбы жаренной с зеленым маслом,
картофеля жаренного из сырого, соуса томатного.
27 Приготовление рыбы жареной грилье, сложного
гарнира, соуса майонез с томатом и луком
28 Приготовление рыбы жареной в тесте «Орли»,
сложного гарнира, соуса майонез с корнишонами.
29 Приготовление зраз донских, каши гречневой, соуса
грибного.
30 Приготовление рыбы запеченной по-русски,
картофеля отварного, соуса белого.
31 Приготовление рыбы запеченной по-московски,
картофеля Пушкин, соуса белого для запекания.
32 Приготовление пыбы запеченной с луком и грибами
32 Приготовление рыбы запеченной с луком и грибами, картофеля отварного, соуса красного для запекания.
картофеля отварного, соуса красного для запекания.
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных,
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных, соуса сметанного с луком.
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных, соуса сметанного с луком. Приготовление рулета из рыбы, картофеля
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных, соуса сметанного с луком. Приготовление рулета из рыбы, картофеля отварного, соуса сметанного с томатом.
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных, соуса сметанного с луком. Приготовление рулета из рыбы, картофеля отварного, соуса сметанного с томатом. Приготовление зраз рубленных рыбных, овощей
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных, соуса сметанного с луком. Приготовление рулета из рыбы, картофеля отварного, соуса сметанного с томатом. Приготовление зраз рубленных рыбных, овощей припущенных, соуса грибного.
картофеля отварного, соуса красного для запекания. Приготовление котлет рыбных, овощей отварных, соуса сметанного с луком. Приготовление рулета из рыбы, картофеля отварного, соуса сметанного с томатом. Приготовление зраз рубленных рыбных, овощей

37	Приготовление тефтелей рыбных, риса отварного,			
37	соуса сметанного с томатом.			
38	Приготовление креветок запеченных, картофеля			
	отварного, соуса молочного.			
39	Приготовление кальмаров отварных, картофеля			
	жареного, соуса томатного.			
40	Приготовление языка отварного овощей			
	припущенных соуса красного с вином			
41	Приготовление поджарки из свинины с			
	рассыпчатой гречневой кашей.			
42	Приготовление бифштекса натурального, крокет			
	картофельных соуса лукового с горчицей,			
43	Приготовление бифштекса с луком по- деревенски,			
	сложного гарнира, соуса лукового.			
44	Приготовление бифштекса с яйцом, сложного			
	гарнира, соуса красного смородинового			
45	Приготовление филе, сложного овощного гарнира,			
1.5	соуса клюквенного.			
46	Приготовление филе с грибами сложного гарнира,			
477	соуса красного с вином.			
47	Приготовление гуляша из говядины, риса			
40	отварного.			
48	Приготовление котлет мясных, картофеля			
40	отварного, соуса белого основного.			
49	Приготовление биточков мясных, картофеля			
50	жареного, соуса томатного.			
30	Приготовление рулета мясного с макаронами, соуса сметанного с томатом.			
51	Приготовление пирожного «Трубочка с кремом»	ПМ. 08 Приготовление		
52	Приготовление пирожного «Рулета фруктового»	хлебобулочных, мучных и		
53	Приготовление пирожного «Рулета «Чешский»	кондитерских изделий		
54	Приготовление торта «Прага»			
55	Приготовление булочки лимонной			
56	Приготовление пирога «Домашний» с маком			
57	Приготовление ватрушки с творогом	1		
58	Приготовление пирожного «Сочни с творогом»			
59	Приготовление булочки «Российской»			
60	Приготовление торта «Бисквитно - кремовый»			
61.	Приготовление Хвороста лимонного			
62	Приготовление Ватрушки с джемом			
63	Приготовление Пирожки печеные с мясом.			
64	Приготовление Печенье масляное.			
65	Приготовление Булочки лимонной			
66	Приготовление Кекса «Чайного			
		<u> </u>		

67 Патта	торуску Торт Прого		
	товление Торт Прага		
	товление: Печенья песочного		
	товление Пирожки печеные с капустой.		
-	товление Пирожное Корзиночка с желе и		
фрукт	ами		
71 Приго	овление Рулета «Чешский».		
72 Приго	товление пирожного «Миндальное».		
73 Приго	товление «Ромовая баба».		
74 Приго	товление «Ватрушка с повидлом»		
75 Приго	товление кекса «Столичный»		
76 Приго	товление пирог «Лакомка».		
77 Приго	товление кекс «Здоровье».		
78 Приго	товление пирожное «Картошка обсыпная»		
79 Приго	товление пирог «Московский»		
80 Приго	товление пирожное «Песочное»		
глазиј	глазированное помадой		
81 Приго	Приготовление «Рожок песочный с маком»		
28 Приго	товление «Ватрушки с творогом»		
83 Приго	товление пирожное «Орешек»		
84 Приго	товление пирожное «Бисквитное» со		
сливо	ным кремом.		
85 Приго	товление пирожное «Корзиночка» с		
белко	вым кремом		
86 Приго	товление пирожное «Рулет» шоколадный		
87 Приго	товление пирожное «Творожное кольцо».		
88 Приго	товление пирожное «Картошка»		
глазиј	ованная.		

11.Список рекомендуемой литературы и источников

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
- 2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 3. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ЭУИ) М.: Издательский центр «Академия», 2016.
- 4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ЭУМК) М.: Издательский центр «Академия», 2016. .
- 6. Харченко Н.Э Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М. Издательский центр «Академия», 2013.

- 7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 c.http://docs.cntd.ru/document/1200107327
- 8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 c.http://docs.cntd.ru/document/1200103471
- 9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 c.http://docs.cntd.ru/document/1200107326
- 10.ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 c.http://docs.cntd.ru/document/1200107325
- 11.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 c.http://docs.cntd.ru/document/1200103472
- 12.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. http://docs.cntd.ru/document/1200103473
- 13.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с. http://docs.cntd.ru/document/1200103474
 - 14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (ЭУМК). М.: Издательский центр «Академия», 2016.
 - 15.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ЭУМК) М.: Издательский центр «Академия», 2016.
 - 16. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ЭУИ) М.: Издательский центр «Академия», 2016.
 - 17. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из рыбы (ЭУИ). М.: Издательский центр «Академия», 2014.
 - 18. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания учебник М, «Академия», 2017
 - 19. Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 1- М, «Академия», 2017

- 20. Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 2- М, «Академия», 2017
- 21. Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности, учебник М, «Академия», 2017
- 22. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания -М, «Академия», 2017
- 23. Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 1- М, «Академия», 2017
- 24. Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 2- М, «Академия», 2017
- 25.Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности- M, «Академия», 2017
- 26. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента- М, «Академия», 2017

Электронные издания:

- 27. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://docs.cntd.ru/document/901751351
- 28.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102048703
- 29.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://infosait.ru/norma_doc/46/46201/index.htm
- 30.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 31.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://zakonrus.ru/gost/sanpin_232_1078_01.htm

32.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступаhttp://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink =1

Лист ознакомления студентов группы **ПК-306** с положением и программой Государственной итоговой аттестацией, а также правилами проведения демонстрационного экзамена

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от "____" ____20___г.

№ п/п	ФИО	Подпись
1.		
2.		

Куратор ФИО

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА» (ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема:	
	Выполнил студент
	Руководитель
	Письменная экзаменационная работа допускается к защите Заместитель директора по УПР
	М.И.Селеменева /подпись, Ф.И.О./

Москва 2019г

3 А Д **А Н** И **Е**

на письменную экзаменационную работу

Студенту	
Группа №	фамилия, имя, отчество/
Тема задания	
C	СОДЕРЖАНИЕ
(заполняется для	каждого студента индивидуально!)
ВВЕДЕНИЕ I ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ 1.1 1.2 1.3	стр стр
П ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕГ ПІ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧ 1V ОХРАНА ТРУДА ЗАКЛЮЧЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТ ПРИЛОЖЕНИЯ	НЕГО МЕСТА
дание выдал руководитель «	»20 г(Ф.И.О.)

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»

(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ о письменной экзаменационной работе

студента	
(фамилия, имя, отчество) Группа Профессия 19.01.17 Повар, кондитер На тему:	
1 Объем работы: количество страниц	
2 Цель и задачи письменной экзаменационной работы:	
3 Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:	
4 Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное):	
5 Основные достоинства и недостатки письменной экзаменационной работы:	
6. Степень самостоятельности и способности выпускника к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы):	
7. Оценка деятельности студента в период выполнения письменной экзаменационной работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и	т.п.):

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, демонстрационного,	
иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие офотребованиям стандартов:	рмления
9. Целесообразность и возможность внедрения результатов письменной экзаменационной работы	
10. Общее заключение и предлагаемая оценка письменной экзаменационной	работы
Руководитель (фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)	
Дата: «» 201 г. Подпись:	

производственная характеристика

•	важды героя Социалистического труда Группа № тчество/
Профессия СПО <u>19.01.17 Повар, ко</u> п	ндитер
Студент	
	/Ф.И.О./
з период производственной практик	КИ
	/наименование предприятия, учреждения, организации/
	20 5
рактически проработал с «»_ по «»_	20 r.
no \\	
выполнял следующие виды работ:	
/перечень работ и рабочих мест/	
Качество выполнения работ	
<u> </u>	
Выполнение норм выработки за пер	иод с «»
	по «
/Производственные показатели/	· 6 · · · · · · · · · · · · · · ·
внание технологического процесса, о	обращение с инструментами и оборудованием:
Грудовая дисциплина	
Выпускник	
/ Ф.И.О./	
аслуживает присвоения (квалифика	
	/название профессии/
D	
Руководитель организации	
/Ф.И.О., по Представитель предприятия_	ОДПИСЬ /
представитель предприятия_	/Ф.И.О., подпись/
	/ Ф. н. О., подпись/
-	/Ф.И.О., полпись/

М.Π.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА» (ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

	РАССМОТРЕНО
на заседании предметн	ной(цикловой) комиссии
	Председатель ПЦК
	Ф.И.О.
	Протокол №
OT «	»20г.

График контроля выполнения студентами групп <u>ПК-306</u> разделов диплома

разделов диплома			
№		Примерные	
п/п	Содержание работы	сроки	
11/11		проведения	
1.	Введение	.2019	
2.	Глава 1. Теоретическая часть	.2019	
3.	Глава 2. Практическая часть. Приложения	.2019	
4.	Заключение	.2019	
5.	Список используемых источников. Оглавление.	2019	
6.	Выполнение студентом дипломной работы (в целом)	.2019	
7.	Проверка и подпись руководителем разделов и	.2019	
	дипломной работыв целом		
8.	Разработка презентации	.2019	
9.	Рецензирование диплома	.2019	
10.	Переплетенный диплом, отзыв руководителя,	2019	
	рецензия, диски с дипломной работой и презентацией		
	предоставляются заместителю директора по учебно-		
	производственной работе для принятия решения о		
	допуске студента к защите дипломной работы		
11.	Предзащита дипломной работы	.2019	
12.	Защита дипломной работы	.2019	

T)	U	_	
Руководители	липпомнои	napoth:	
т уководители	диплочион	pacerbi.	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА» (ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА)

PACCMOTPEHO	УТВЕРЖДАЮ
на заседании предметной(цикловой)	Зам.директора по УПР
комиссии	/М.И.Селеменева/
Председатель ПЦК	от «
Ф.И.О.	
Протокол №	
от « » _ 20 г.	

График контроля выполнения выпускной квалификационной работы группой

№ п/п	Содержание работы	Примерные сроки
11/11		Проведения
1.	Закрепление за студентами тем	.2019
	Оформление приказа	
2.	Выдача студентам индивидуальных заданий	2019
3.	Составление графика выполнения студентами	.2019
	разделов выпускной квалификационной работы	
4.	Составление графика консультаций преподавателей	15.05.2019
	по вопросам выпускной квалификационной работы	
5.	Выполнение студентом выпускной	2019
	квалификационной работы	
6.	Проверка и подпись руководителем разделов и	.2019
	выпускной квалификационной работ (далее ВКР) в	
	целом	
7.	Рецензирование ВКР	.2019
8.	Переплетенная выпускная квалификационная работа,	2019
	отзыв руководителя, рецензия, диски с выпускной	
	квалификационной работой и презентацией	
	предоставляются заместителю директора по УПР для	
	принятия решения о допуске студента к защите	
	выпускной квалификационной работе	
9.	Предзащита ВКР	.2019
10.	Защита выпускной квалификационной работы	.2019

Заместитель директора по УПР ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя Социалистического труда Н.А. Злобина М.И. Селеменевой

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, студенткурса группы	,
(фамилия, имя, отчество)	
прошу закрепить за мной выпускную квалификационную работу	на тему
Дата2019г.	
Подпись студента	
подпись студента	
Решение предметно (цикловой) комиссии	
Председатель $\Pi(\Pi)$ К/Марченко Γ .М./	
Дата	