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

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(базовой подготовки)

 **Ижевск, 2016 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснительная записка | 5 |
| 1. Организация выпускных квалификационных работ | 7 |
| 1.1. Общие положения, цели и задачи выпускной квалификационной работы | 7 |
| 1.2. Руководство выпускной квалификационной работой | 9 |
| 2. Структура и порядок выполнения выпускной квалификационной работы | 10 |
| 2.1. Этапы выполнения выпускной квалификационной работы | 10 |
| 2.2. Выбор темы квалификационной работы | 10 |
| 2.3. Составление плана выпускной квалификационной работы | 11 |
| 2.4.Подбор и изучение литературы по выпускной квалификационной работе | 12 |
| 2.5. Написание выпускной квалификационной работы | 12 |
| 2.6. Структура и характеристика содержания выпускной квалификационной работы | 13 |
| 3. Оформление выпускной квалификационной работы | 19 |
| 3.1. Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы | 19 |
| 3.2. Оформление текстовой части работы | 20 |
| 3.3. Оформление таблиц | 20 |
| 3.4. Оформление иллюстраций | 21 |
| 3.5. Оформление формул | 21 |
| 3.6. Оформление цифрового материала | 21 |
| 3.7. Оформление приложений | 22 |
| 3.8. Оформление списка использованных источников | 22 |
| 4. Подготовка выпускной квалификационной работы | 23 |
| 4.1. Рецензирование выпускных квалификационных работ | 23 |
| 5. Защита выпускных квалификационных работ | 25 |
| 5.1. Подготовка защиты выпускной квалификационной работы | 25 |
| 5.2. Порядок защиты Выпускной квалификационной работы | 26 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1.Бланк заявления студента на закрепление темы ВКР | 29 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2.Титульный лист | 30 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Бланк рецензии ВКР | 31 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Бланк отзыва руководителя ВКР | 35 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Фото нарезки «Turned» | 39 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 6.Образец оформления ТТК | 40 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Акт отработки фирменного блюда | 41 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 8. Образец оформления фото фирменного блюда | 42 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 9.Образец оформления содержания ВКР | 43 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 10.Образец оформления таблицы ВКР | 44 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 11.Образец оформления рисунка ВКР | 45 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 12. Задание для проведения первого этапа ГИА - государственного экзамена в форме демонстрационного с учетом конкурсных заданий WorldSkills | 46 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 13.Бланк заявления студента на допуск к участию в демонстрационном экзамене | 47 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 14.Темы выпускных квалификационных работ для студентов очного отделения | 49 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 15. Темы выпускных квалификационных работ для студентов заочного отделения | 52 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) выполняется в форме дипломной работы и является видом аттестационного испытания выпускников, завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена.

Целью выпускной квалификационной работы является выявление степени освоения выпускником профессиональных компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), проверка готовности к самостоятельной деятельности по квалификации «Техник-технолог».

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию профессионального модуля03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

Выбор данного профессионального модуляобусловлен значимостью формирования профессиональных компетенций для специалиста по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Выпускная квалификационная работа связана с основным видом профессиональной деятельности (ВПД) выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки):организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тематика выпускной квалификационной работы утверждается после предварительного заключения работодателей.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну, практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий отрасли.

**Защита выпускной квалификационной работы проводится после проведения 1 этапа Государственной итоговой аттестациив форме государственного демонстрационного экзамена с учетом конкурсных заданий WorldSkills.**

В программу демонстрационного экзамена включён модуль, предусмотренный техническим описанием компетенции по регламенту WorldSkillsRussia:Модуль 1.2 Горячее блюдо.

Задание государственного экзамена приведено в Приложении 12.Студент допускается к участию в демонстрационном экзамене на основании его заявления на имя директора техникума (Приложение 13).

 Методические рекомендации по выпускной квалификационной работе устанавливают единые нормы, структуру, порядок выполнения и оформления выпускной квалификационной работы с учетом требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и являются обязательными для обучающихся по данной специальности.

Программа государственной итоговой аттестации, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждений на заседании педагогического совета с участием председателей аттестационной комиссии.

**1.ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

**1.1ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой студент показывает навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов, способность к постановке конкретных задач и нахождению путей их практического решения. Выпускная квалификационная работа представляет собой оригинальное самостоятельное решение в области разработки и ассортимента сложных горячих блюд.

**Целями выпускной квалификационной работы** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) являются:

* выявление степени освоения выпускником профессиональных компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности;
* систематизация закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений по специальности; применение их при анализе и обобщении фактического материала и решении конкретных задач в области организации обслуживания; менеджмента и управления персоналом; психологии и этики профессиональной деятельности; маркетинга контроля качества продукции и услуг общественного питания;
* развитие навыков самостоятельной деятельности и делового мышления;
* овладение методикой исследования вопросов, поставленных в выпускной квалификационной работе;
* проверка готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности по квалификации «Техник-технолог».

Выпускная квалификационная работа выполняется путем решения конкретных задач на основе практических материалов хозяйственной деятельности организаций общественного питания и самостоятельной работы в период преддипломной практики; изучения и анализа литературных источников, которые тщательно систематизируются и критически оцениваются.

Содержание выпускной квалификационной работыдолжно отражать современную ситуацию, складывающуюся на рынке услуг общественного питания.

В выпускной квалификационной работе должны найти отражение основные положения законов Российской Федерации «О защите прав потребителей», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и других нормативных актов применительно к решению проблем повышения качества и обеспечения безопасности услуг.

Тематика выпускной квалификационной работы отвечает профилю специальности по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) соответствует современному состоянию и перспективам развития науки и практики, учитывает потребности предприятий отрасли и должна быть направлена на решение актуальных задач, имеющих практическое значение.

При написании выпускной квалификационной работы следует учитывать интересы организации общественного питания, на материалах и по заявке которой она выполняется. Очень важно предусмотреть возможность использования рекомендаций, предложенных в квалификационной работе, в практической деятельности предприятия.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий отрасли, рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с работодателями и утверждается заместителем директора по учебной работе

Выпускная квалификационная работа должна носить исследовательский характер. К решению вопросов избранной темы студент обязан подходить творчески.

Необходимыми условиями решения задач, поставленных в работе, являются:

* разработка правильного подхода, выбор соответствующей методики исследований, т.е. суммы приемов, методов анализа и обработки данных для получения объективных выводов;
* применение современных методов анализа с использованием математико-статистической обработки и персонального компьютера.

Целесообразно, чтобы квалификационная работа носила комплексный характер и являлась логическим продолжением курсовой работы студента.

**1.2РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ**

Руководство выпускной квалификационнойработой осуществляют преподаватели цикловой комиссии технологических дисциплин.Руководитель выпускной квалификационной работы назначается приказом директора техникума. Одновременно, кроме основного руководителя, в случае необходимости приказом директора назначаются консультанты по отдельным вопросам выпускной квалификационной работы (менеджмента, психологии).

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

* разработка, совместно со студентом, индивидуального графика выполнения выпускной квалификационной работы, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей выпускной квалификационной работы) и представление их на просмотр руководителю или консультанту, предъявления выпускной квалификационной работы на рецензию;
* разработка индивидуальных заданий;
* консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
* контроль надходом выполнения выпускной квалификационной работы;
* подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
* курирование рецензирования;
* присутствие при защите студента выпускной квалификационной работы.

Контроль над ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют: заместитель директора по учебной работе, старший методист, заведующий отделением, председатель цикловой комиссии, руководители выпускных квалификационных работ.

**2.СТРУКТУРА И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**2.1ЭТАПЫ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускная квалификационнаяработа выполняется каждым студентом в отдельности. Процесс выполнения выпускной квалификационной работы включает следующие **этапы**:

1. выбор темы;
2. разработка и утверждение задания, составление календарного графика выполнения работы;
3. разработка плана, обсуждение и уточнение его с руководителем;
4. подбор, изучение и анализ литературы;
5. сбор материала для практической части работы;
6. выполнение экспериментальных исследований;
7. обработка и анализ экспериментальных и статистических данных; результатов моментных наблюдений, анкетных и экспертных опросов;
8. написание и оформление работы;
9. подготовка к защите.

**2.2ВЫБОР ТЕМЫ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Тематика выпускной квалификационнойработы разработана преподавателями цикловой комиссией технологических дисциплин (Приложение 14).

Студенту предоставляется право свободного выбора темы.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителя, сроков выполнения и защиты) (Приложение 1) за студентом производится не менее, чем за 2 месяца до начала производственной практики (преддипломной) и оформляется приказом директора техникума на основании личного заявления каждого обучающегося с визой председателя цикловой комиссии технологических дисциплин.

Студент – автор выпускной квалификационной работы – несет ответственность за соблюдение сроков выполнения отдельных разделов и всей работы в целом, за достоверность использованных в работе данных, за сделанные в работе выводы и предлагаемые рекомендации

**2.3СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Развернутый план выпускной квалификационной работы составляется каждым студентом самостоятельно в соответствии с выбранной темой и согласовывается с руководителем и консультантом.

Основными требованиями к плану являются:

* четкость и логическая последовательность расположения рассматриваемых вопросов;
* отсутствие чрезмерного дробления работы на разделы, подразделы, пункты, не подкрепленные теоретическим или практическим материалом.

Названия разделов формулируются в соответствии:

* с темой и структурой выпускной квалификационной работы;
* с формируемыми профессиональными компетенциями и критериями оценки выпускной квалификационной работы.

Структура плана выпускной квалификационной работы включает в себя:

* введение;
* характеристика объекта исследования (первая глава);
* теоретическая часть (вторая глава);
* практическая часть (третья глава);
* заключение;
* список использованных источников;
* приложения.

**2.4ПОДБОР И ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ ПОВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

После составления плана студент приступает к изучению литературы по избранной тематике выпускной квалификационной работы и к систематизации теоретического материала. При этом следует использовать законодательные акты, Правила оказания услуг общественного питания, государственные и отраслевые стандарты, специальную литературу и периодические издания, каталоги, проспекты, обзоры, материалы Интернет-ресурсов и т.п. Рекомендуется проработка и обобщение как отечественных, так и иностранных источников.

Изучение литературы лучше начинать с материалов, опубликованных в последние годы, постепенно переходя к более ранним публикациям. Такой порядок формирует критическое отношение к сведениям, приводимым в литературных источниках по изучаемому вопросу, и позволяет выявить последние достижения в данной области науки и практики.

Целесообразно ознакомиться также с научно – технической (реферативной, обзорной) информацией.

**2.5НАПИСАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Самым ответственным и трудоёмким этапом выполнения выпускной квалификационной работы является её написание. На этой стадии от студента в наибольшей степени требуется умение использовать теоретические знания; логически и последовательно излагать материал; проводить глубокий анализ литературных, экспериментальных и фактических данных; четко формулировать выводы и рекомендации.

Основными требованиями к стилю и характеру изложения являются:

***Краткость изложения*** - фразы должны быть конкретными и информативными. Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа должна быть предназначена только для чтения специалистами.

***Логичность изложения*** важна как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно. При необходимости следует акцентировать причинно-следственные связи, ***выражать личное отношение*** к излагаемому материалу. Достигается это, в частности, использованием вводных и соединительных слов типа: *из этого следует, таким образом, в связи этим, при этом, как видно из выше сказанного и т.д*.

***Четкость изложения*** - следует избегать использования фраз, не выражающих мыслей, суждений, затрудняющих восприятие излагаемого. При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики.

***Использование специальной терминологии***, позволяющей более кратко, точно и профессионально излагать материал.

***Применение количественных числовых показателей*** для характеристики состояния рынка, мощности организации (производства), ассортимента производимой продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг, повышающих убедительность изложенного.

***Использование безличного наклонения*** - не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по мнению экспертов» или «можно считать»).

***Грамотность изложения,*** предусматривающая безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

Оптимальный объем выпускной квалификационной работы – 60-75 страниц, включая титульный лист.

**2.6СТРУКТУРА И ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

- титульный лист (Приложение 2)

- рецензия (Приложение 3);

- отзыв (Приложение 4);

- введение (1-2 страницы);

- характеристика объекта исследования (первая глава);

- теоретическую часть (вторая глава);

- практическую часть (третья глава);

- заключение (1-2 страницы);

- список использованных источников;

- приложения.

При изложении основных структурных элементов работы необходимо исходить из нижеследующего:

В***содержании***необходимо указать наименование всех разделов, подразделов, пунктов; заключение; список использованных источников;наименования приложений. Для каждого элемента работы указываются номера страниц, с которых они начинаются.

***Введение*** включаетвыбор темы, ее теоретическую и практическую актуальность. Указывается объект исследования, формулируется цель выполнения выпускной квалификационной работы, определяются задачи, решаемые для ее достижения. Описывается современное состояние общественного питания в России и Удмуртии. Обосновывается актуальность и значение темы с учетом современных требований к технологическому процессу производства продукции общественного питания.

При ***характеристике объекта исследования*** (предприятия общественного питания) необходимо рассмотреть следующие вопросы:

* указать организационно-правовую форму;
* тип и класс предприятия;
* его местонахождение;
* вместимость залов (мощность предприятия);
* режим работы;
* изложить историю создания и развития;
* цели и задачи деятельности предприятия;
* систему управления организацией с указанием всех структурных подразделенийпредприятия;
* выполнить анализ материально-технической базы предприятия и её оценку с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и требованиямГОСТР 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

***Теоретическая часть*** ВКРраскрывается на основе анализа имеющейся литературы и включает:

* перечень ассортимента сложной горячей кулинарной продукциина ПОП:

- супы;

- горячие соусы;

- сложные блюда из овощей, грибов и сыра;

- сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

* товароведная оценка сырья для приготовления фирменного горячего блюда;
* характеристику приёмов тепловой обработки при приготовлении фирменного горячего блюда;
* характеристику оборудования, используемого при приготовлении фирменного горячего блюда;
* органолептическую оценку качества сложнойгорячей кулинарной продукции.

***Практическая часть***ВКР должна включать:

1. Разработку рецептуры фирменного горячего блюда из рыбы/мяса/ сельскохозяйственной (домашней) птицы.
2. Разработку рецептур 2-х видов гарнира:

─ овощи (нарезка «Turned» (Приложение 5)

 ─ крупы.

1. Разработку рецептуры 1 соуса.
2. ***Разработка и оформление*** технико-технологических карт (ТТК)на фирменные горячие блюдаиз рыбы/мяса/ сельскохозяйственной (домашней) птицы; гарниров; соуса и ***их согласование*** с предприятием общественного питания.

**Технико-технологическая карта**(ТТК) является нормативно-техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда (изделия).

Технико-технологическая карта, состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение блюда; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность.

Технико-технологическую карту на фирменное блюдо (изделие) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны. Форма оформления ТТК представлена в Приложении 6.

В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название блюда, а также название предприятия, где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» дается наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырье.

В третьем разделе карты «Рецептура» приводится отработанная рецептура блюда с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья, массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда и выхода готового блюда.

В четвертом разделе «Технология приготовления» дается технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов.

В пятом разделе «Оформление, подача, реализация и хранение блюда» приводятся правила оформления и посуда, в которой подают блюда, температурный режим подачи, сроки реализации кулинарной продукции.

При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарнымиправилами СП 2.3.6.2202-07 Изменение N 2 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» а также следует учитывать, что срок реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2-3 часа с момента окончания технологического процесса.

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого блюда. В характеристикеорганолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность блюда рассчитанная на одну порцию и 100 г готовой продукции.

При разработке фирменного блюда используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работына ПОП.

Отработку рецептур проводят на сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Составляется проект рецептуры на блюда, на основании которого при практическом приготовлении ***составляется акт отработки рецептуры фирменного блюда***Приложение 7.

Количество жира принимают для жарки основным способом 5-10 % от массы полуфабриката, для пассерования лука, моркови – 15-20 % от массы сырья нетто.

Количество жидкости определяют в зависимости от способа тепловой обработки с учетом потерь на выкипание: при варке основным способом 100% от массы продукта (нетто), припускании 30-50 %, при тушении 50 %. На выкипание предусматривают 5 % от взятого по рецептуре количества жидкости.

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;

- массу подготовленного полуфабриката;

- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);

- производственные потери;

- продолжительность тепловой обработки;

- потери при тепловой обработке;

- потери при порционировании;

- выход готового блюда.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, в 5-кратной повторности. При отклонениях выхода блюда (изделия) более 3% отработку рецептуры повторяют.

На основе уточненной массы нетто проводят расчетколичества сырья массой брутто по формуле (1).

*Н* \*100

*Б*=(1)

(100 - *Х*)

где Б – масса сырья брутто, кг;

Н – масса сырья нетто, кг;

Х – отходы при механической обработке сырья, %.

Производственные потери сырья при изготовлении блюда (изделия) определяют по формуле (2).

(*Н* - *Пф*)\*100

*Ппроизвод.*= (2)

*Н*

где Ппроизвод. – производственные потери, %;

Н – суммарная масса сырья (нетто), входящего в состав полуфабриката, кг;

Пф – масса полученного полуфабриката, кг.

Полученные при отработке данные массы сырья брутто и производственных потерь сравнивают с расчетными.

Потери при тепловой отработке блюда (изделия) рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле (3).

(*Н* - *Г*)\*100

*Пт.о.*= (3)

*Н*

где Пт.о. – потери при тепловой отработке, %;

Н – масса сырья нетто или полуфабриката, кг;

Г – масса готового блюда после тепловой обработки, кг.

Для определения выхода готового блюда, отпускаемое в горячем виде (супы, вторые блюда и т.д.), взвешивание производят после его остывания до температуры 40 0С.

Потери при порционировании рассчитывают к массе готового блюда по формуле (4).

(*Г* - *Мп*)\*100

*Ппорц.*= (4)

*Г*

где Ппорц.– потери при порционировании, %;

Г – масса готового блюда до порционирования, кг; Мп – масса готового блюда после порционирования, кг.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой.

В данном разделе прилагается фотография блюда формата А4 (Приложение 8).

***Заключение*** содержит анализ работы предприятия согласно типа и класса по разработке и использованию ассортимента сложной горячей кулинарной продукции, выводы и предложения по улучшению и расширению ассортимента сложной горячей кулинарной продукции, отражающие новизну и практическую значимость для предприятия, дать рекомендации по внедрению и использованию разработанного фирменного блюда.

В ***Приложении*** студенты приводят расчеты пищевой и энергетической ценности сырьевого набора, фотографии интерьера предприятия общественного питания и т.д.

**3.ОФОРМЛЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**3.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускная квалификационная работа оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001Изменение N 1. «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в виде, который может позволить судить о полноте и обоснованности содержащихся в ней результатов, выводов и предложений. Изложение материала должно быть последовательным, логичным, конкретным, с опорой на результаты практики.

Выпускная квалификационная работа должна быть написана на русском языке и выполнена в единой стилевой манере. Стиль изложения должен быть научным, с использованием соответствующей терминологии отрасли.

Ссылки на источник литературы оформляются в виде сносок(пример [ 1 ]).

Сокращение слов в тексте и в подписях под иллюстрациями не допускается за исключением общепринятых сокращений в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

Текстовый материал выпускной квалификационной работы должен быть выполнен на одной стороне стандартного листа белой бумаги формата А4 (210х297), через полтора интервала шрифтом кегль 14, тип шрифта – TimesNewRoman стандартного размера, с выравниванием теста по ширине листа и соблюдением следующих размеров отступа от края листа: левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 10 мм (ГОСТР 6.30 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов».

Текст работы должен быть набран в редакторе WORD, делиться на абзацы, начало которых пишется с красной строки, размер абзацного отступа – 1,25 см.

Все страницы работы, включая иллюстрации, список использованных источников и приложения, должны нумероваться по порядку от титульного листа и содержания до последней страницы без пропусков и добавлений. Титульный лист включается в общую нумерацию работы, но номер страницы не проставляется. Порядковый номер печатается в середине нижнего поля страницы, начиная с цифры 2.

Пример оформления содержания приведен в Приложении 9.

**3.2 ОФОРМЛЕНИЕ ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Слова «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» записываются симметрично тексту.

Заголовки разделов (глав) необходимо печатать с абзацного отступа прописными буквами без подчеркивания, через один интервал, точка в конце заголовка не ставится. Переносы слов в заголовке не допускаются.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы, за исключением приложений, арабскими цифрами и записываться с абзацного отступа.

Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела, разделенные точкой (1.2, 1.3) и записываются с абзацного отступа.

Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы, подразделы располагать друг за другом вплотную.

Расстояние от заголовка до текста – 1интервал.

Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм требуется приводить на языке оригинала.

**3.3.ОФОРМЛЕНИЕ ТАБЛИЦ**

Таблица обозначается словом «Таблица» и имеет порядковый номер, который пишется в левом верхнем углу без абзацного отступа.

Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким.

Заголовок таблицы выполняется строчными буквами (кроме первой заглавной), знак № и точка в конце заголовка не ставятся.

Таблица должна занимать не более одной страницы. При превышении одной страницы таблицу следует включать в приложение.

Графу «№ п/п» в таблицу не включают. При необходимости нумерации показателей их порядковые номера указывают перед их наименованием.

На все таблицы в тексте должны быть ссылки. В тексте, анализируемом таблицу, формулируется основной вывод, к которому подводят табличные данные, или вводятся дополнительные показатели, более отчетливо характеризующие то или иное явление или его отдельные стороны.

Пример оформления таблиц приведен в Приложении 10.

**3.4ОФОРМЛЕНИЕ ИЛЛЮСТРАЦИЙ**

Иллюстрации (рисунки, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Обозначаются словом «Рисунок» с порядковым номером, которое располагают под иллюстрацией посередине строки. Каждая иллюстрация должна иметь название.

Пример оформления иллюстрации приведен в Приложении 11.

**3.5.ОФОРМЛЕНИЕ ФОРМУЛ**

Формулы и расчеты должны органично вписываться в текст выпускной квалификационной работы, не разрывая его грамматической структуры.

Формулы сначала необходимо привести в буквенном выражении, затем дать расшифровку входящих в них индексов и величин. Все значения символов должны иметь пояснения, которое приводится непосредственно под формулой со слова «где» без двоеточия в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа следует указывать с новой строки.

Формулы следует располагать на середине строки с порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках на уровне самой формулы в крайнем правом положении.

Ссылки на формулы в тексте указываются порядковым номером в скобках, например «…по формуле (2)».

Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Размеры знаков для формул: прописные буквы и цифры -7-8 мм, строчные – 4 мм, показатель степеней и индексы – не менее 2 мм.

**3.6 ОФОРМЛЕНИЕ ЦИФРОВОГО МАТЕРИАЛА**

При приведении цифрового материала должны использоваться только арабские цифры, за исключением общепринятой нумерации кварталов, полугодий, которые обозначаются римскими цифрами.

Знаки № и % пишутся только при цифровых или буквенных величинах, в тексте они пишутся только словами: «номер», «процент».

Математические знаки «+», «-», «=», «>», «<» и другие используются только в формулах. В тексте следует писать словами «плюс», «минус», «равно», «больше», «меньше».

**3.7. ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЙ**

Приложение оформляются как продолжение работы.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием прописными буквами, иметь сквозную нумерацию и заголовок (название).

**3.8 ОФОРМЛЕНИЕ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

Список использованных источников указывается в следующем порядке:

* законодательные акты РФ;
* нормативно-правовые акты субъектов РФ;
* решения представительных и исполнительных органов власти муниципального образования;
* правила и методики, утвержденные федеральными, региональными и муниципальными органами власти;
* специальная научная и учебная литература: монографии, книги, учебники, учебные пособия, статьи из журналов и другой периодической печати в алфавитном порядке их авторов, а при отсутствии последних (если фамилии авторов не вынесены на титульный лист) по первой букве названия;
* использованные документы предприятия (объекта исследования) как источники информации внутрихозяйственного и организационного характера (устав, приказы, внутренние положения, методики, инструкции и т.п.).
* литература на иностранных языках.

**4.ПОДГОТОВКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускная квалификационная работа должна быть подписана студентом на титульном листе, сброшюрована или переплетена.

Порядок брошюровки выпускной квалификационной работы следующий:

* титульный лист с соответствующими подписями;
* задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
* рецензия;
* отзыв;
* содержание;
* основная часть;
* заключение;
* список использованных источников;
* приложения.

Полностью оформлена выпускная квалификационная работа с подписями на титульном листе руководителя и студента передается на проверку правильности оформления лаборанту цикловой комиссии технологических дисциплин, а после его визы направляется на рецензирование не позднее, чем за 5-7 дней до защиты.

**4.1.РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий отрасли, преподавателями образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ, но не являющимися руководителями или консультантами по отдельным вопросам.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора на основе договора гражданско-правового характера.

Рецензия включает:

* заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию, степени актуальности и практической значимости темы;
* оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
* оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости;
* оценка выпускной квалификационной работы в целом, заключение о возможности присвоения студенту квалификации, предусмотренной учебным планом специальности, и ее использования на производстве.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 2 дня до защиты выпускной квалификационной работы.

**Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.**

Образец рецензии приведен в Приложении 3.

Заместитель директора по учебной работе не менее чем за 7 дней до защиты после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную аттестационную комиссию.

Допуск обучающихся к защите выпускных квалификационных работ объявляется приказом директора.

**5.ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

**5.1.ПОДГОТОВКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Студент, получивший положительный отзыв о выпускной квалификационной работе, рецензию и решение о допуске к защите, должен подготовить доклад, в котором должен четко и кратко изложить основные положения своей работы.

Содержание доклада студент определяет совместно с руководителем выпускной квалификационной работы.

Доклад должен быть подготовлен письменно, но выступать на защите следует свободно, не зачитывая текст. Текст выступления должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной работы.

Длительность доклада не более 6 - 10 минут.

***Примерная структура доклада:***

1. Представление темы выпускной квалификационной работы.
2. Актуальность проблемы.
3. Предмет исследования.
4. Цель и задачи выпускной квалификационной работы.
5. Краткая характеристика исследуемого объекта.
6. Результаты практической части работы выпускной квалификационной работы.
7. Выводы по результатам анализа практической части выпускной квалификационной работы.
8. Основные направления совершенствования деятельности ПОП в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Доклад нужно иллюстрировать компьютерной презентацией.

Презентация должна содержать 10-15 слайдов. Первый слайд должен содержать название темы, имя автора выпускной квалификационной работы. Каждый слайд должен иметь заголовок, количество слов в слайде не более 40. Так же иллюстративные материалы могут быть представлены как раздаточный материал членам государственной экзаменационной комиссии. Раздаточный материал подготовить в соответствии с количеством членов ГЭК.

**5.2.ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в аудитории техникума, оборудованных кафедрой, компьютером, мультимедиа проектором.

Процедура защиты включает: доклад обучающегося (не более 6-10минут), чтение отзыва и рецензии руководителем, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Решение об оценке выпускной квалификационной работы принимается государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов.

Выпускная квалификационная работа оценивается по 5-и балльной системе: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно»).

Объектом оценки является:

* доклад выпускника по каждому разделу выпускной квалификационной работы;
* ответы на вопросы;
* иллюстративный материал;
* оформление работы;
* оценка рецензента;
* отзыв руководителя.
* портфолио.

Содержание объекта оценки представлено в Таблице 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект оценки/ Освоенные общие и профессиональные компетенции | Содержание объекта оценки/Критерии оценки | Количество баллов |
| Максимальное | Фактическое |
| 1. Форма доклада | Самостоятельный устный доклад без чтения текста с соблюдением установленного регламента | 4 |  |
| Доклад с частичным зачитыванием текста незначительным нарушением регламента | 3 |  |
| Доклад в форме безотрывного чтения текста с явным нарушением регламента | 2 |  |
| Доклад в форме безотрывного чтения текста, с ошибками при произношении слов, с явным нарушением регламента | 1 |  |
| 2. Содержание доклада | Полно и ясно изложена суть работы, показаны реальный вклад автора в разработку и практическая значимость работы | 4 |  |
| Суть работы понятна, вклад автора в разработку недостаточно ясен, практическая значимость не конкретизирована | 3 |  |
| Сущность решенных задач не полностью раскрыта, вклад автора в разработку не отражен, практическая значимость работы не подчеркнута | 2 |  |
| Сущность решенных задач не раскрыта, вклад автора в разработку не отражен, практическая значимость работы отсутствует | 1 |  |
| 3. Ответы на вопросы | Четко, лаконично и по существу даны ответы на все вопросы | 4 |  |
| Некоторая часть вопросов вызвала затруднения с ответом | 3 |  |
| Ответы большей частью не по существу, что вызвало большое количество дополнительных вопросов | 2 |  |
| Ответы на вопросы отсутствуют | 1 |  |
| 4. Содержание работы | Полностью соответствует заявленной теме, заданию и требованиям  | 3 |  |
| Соответствует с небольшими отступлениями | 2 |  |
| Соответствует, но с серьезными отступлениями | 1 |  |
| 5. Иллюстративныйматериал | Полностью наглядно отражает основное содержание всех разделов дипломной работы | 4 |  |
| Отражено не все содержание разделов работы | 3 |  |
| Материал в своем большинстве не отражает содержания работы | 2 |  |
| Иллюстративный материал отсутствует или имеются замечания по его представлению | 1 |  |
| 6. Оформление работы | Аккуратное оформление, соблюдены все требования методических указаний, результаты расчетов оформлены в виде таблиц, графиков, диаграмм | 4 |  |
| Незначительные нарушения требований по оформлению | 3 |  |
| Небрежность в оформлении, незначительные нарушения требований по оформлению | 2 |  |
| Небрежность в оформлении, оформление не соответствует требованиям | 1 |  |
| 7. Дипломная работа | Отзыв руководителя | от 0 до 34 |  |
| 8. Дипломная работа | Рецензия | от 0 до 34 |  |
| 9. Портфолио |  | 9 |  |
| **Итого:** | **100** |  |

**Таблица перевода первичных баллов в оценку по пятибалльной шкале**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Суммарный балл** | **Оценка по пятибалльной шкале** |
| 1. | 91-100 | Отлично |
| 2. | 75-90 | Хорошо |
| 3. | 65-74 | Удовлетворительно |
| 4. | Менее 65 | Неудовлетворительно |

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами государственной экзаменационной комиссии, ответственным секретарем.

Студент, выполнивший выпускную квалификационную работу, но получивший при защите оценку «неудовлетворительно», имеет право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом выпускной квалификационной работы по той же теме, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы выпускной квалификационной работы со сроком повторной защиты через год.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной аттестационной комиссии после успешной защиты обучающимся выпускной квалификационной работы.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ оформляются ведомостью.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Министерство образования и науки Удмуртской Республики****бюджетное образовательное учреждение****среднего профессионального образования Удмуртской Республики****«Ижевский торгово-экономический техникум»****(БОУ СПО УР «Ижевский торгово-экономический техникум»,** **БОУ СПО УР «ИТЭТ»)** |  | **Удмурт ЭлькунысьДышетонъя****но наукая Министерство****«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» Удмурт Элькунысьудысужлыдышетонъяконьдэтэнвозиськисьшоръёзодышетонужъюрт****(«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» УЭ УД КВ ШДУ,** **«ИВЭТ» УЭ УД КВ ШДУ)** |

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии

технологических дисциплин

Протокол №\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Председатель цикловой комиссии

Теплоухова О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (Ф.И.О.)*

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О.)*

курса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

Руководителем выпускной квалификационной работы прошу назначить

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

*(Ф.И.О., должность)*

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(подпись руководителя)*  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(подпись студента)* |

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Министерство образования и науки** **Удмуртской Республики****бюджетное профессиональное образовательное учреждение****Удмуртской Республики****«Ижевский торгово-экономический техникум»****(БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»,** **БПОУ УР «ИТЭТ»)** |  | **Удмурт Элькунысь****Дышетонъя  но наукая****Министерство****«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» Удмурт Элькунысьудысужлыдышетонъяконьдэтэнвозиськисьшоръёзодышетонужъюрт****(«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» УЭ УД КВ ШДУ,****«ИВЭТ» УЭ УД ШДУ)** |

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

На тему:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

Выполнил студент

группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(ФИО студента)*

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(ФИО руководителя)*

Допущен к защите в ГЭК « » 20 г.

Зам. директора по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Хакимова

Ижевск, 2017 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Министерство образования и науки Удмуртской Республики****бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики****«Ижевский торгово-экономический техникум»****(БПОУ УР «ИТЭТ», БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»)**  |  | **Удмурт ЭлькунысьДышетонъя****но наукая Министерство****«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» Удмурт Элькунысь****Удысужлыдышетонъяконьдэтэнвозиськисьдышетонужъюрт****(«ИВЭТ» УЭ УДКВДУ, «Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум»** **УЭ УДКВДУ)** |

**РЕЦЕНЗИЯ**

НА ВЫПУСКНую КВАЛИФИКАЦИОННую РАБОТу

Выпускная квалификационная работа выполнена

Студентом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. полностью)*

Специальность19.02.10 Технология продукции общественного питания

 Тема ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

*(код, наименование)*

Рецензент ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. полностью)*

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

*(место работы и должность)*

Дата представления работы «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект оценки/ Освоенные общие и профессиональные компетенции | Содержание объекта оценки/Критерии оценки | Количество баллов |
| Максимальное | Фактическое |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов. | 1 |  |
| Способен принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов. | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов. | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов. | 1 |  |
| Способен оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. | 1 |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Способен самостоятельно ориентироваться в профессиональных вопросах, связанных с организацией и осуществлением технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | 1 |  |
| Способен ответственно выполнять профессиональные задания  | 1 |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Способен планировать деятельность по выполнению профессиональных заданий в рамках заданной темы | 1 |  |
| Способен анализировать потребности в ресурсах в соответствии с заданным способом решения профессиональных задач | 1 |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Способен принимать решения при выполнении стандартных и нестандартных профессиональных заданий  | 1 |  |
| Способен выполнять самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов | 1 |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Способен осуществлять эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные | 1 |  |
| Способен выделять необходимую информацию из источника, содержащего избыточную информацию  | 1 |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Способен обрабатывать текстовую и табличную информацию | 1 |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Способен демонстрировать коммуникативные навыки общения друг с другом, преподавателями и специалистами отрасли | 1 |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Способен активно участвовать в обсуждении предложенного вопроса, темы, предлагая разные способы выполнения задания | 1 |  |
| Способен нести отнесенность за работу членов команды и конечный результат | 1 |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Способен самостоятельно планировать профессиональное совершенствование и повышение квалификации | 1 |  |
| Способен самостоятельно выявлять трудности при выполнении заданий, предлагая пути их преодоления в дальнейшей деятельности | 1 |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Способен самостоятельно ориентироваться в области пищевой индустрии  | 1 |  |
| Способен самостоятельно адаптироваться к изменениям в производстве сложной горячей кулинарной продукции. | 1 |  |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов. | 1 |  |
| Способен принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов | 1 |  |
| Способен выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов  | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов  | 1 |  |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| Способен выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| Способен выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| **Итого:** | **34** |  |

**ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

1. Отмеченные достоинства:

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

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

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

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

1. Отмеченные недостатки:

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

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

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

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

1. Заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию, степени актуальности и практической значимости работы:

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

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

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

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

1. Оценка качества выполнения каждого раздела ВКР, степени разработки поставленных вопросов:

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

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

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

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

1. Общая оценка качества выполнения работы:

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

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

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

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

1. Заключение о возможности присвоения студенту квалификации:

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

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

Рецензент ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. полностью)*

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

*(место работы и должность)*

Ученое звание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ученая степень \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. *(подпись)*

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Министерство образования и науки Удмуртской Республики****бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики****«Ижевский торгово-экономический техникум»****(БПОУ УР «ИТЭТ», БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»)**  |  | **Удмурт ЭлькунысьДышетонъя****но наукая Министерство****«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» Удмурт Элькунысь****Удысужлыдышетонъяконьдэтэнвозиськисьдышетонужъюрт****(«ИВЭТ» УЭ УДКВДУ, «Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум»** **УЭ УДКВДУ)** |

**ОТЗЫВ**

**руководителя ВКР (дипломного проекта, работы)**

Выпускная квалификационная работа выполнена

Студентом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(Ф.И.О. полностью)*

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

*(код, наименование)*

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. полностью, должность)*

Дата представления работы «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект оценки/ Освоенные общие и профессиональные компетенции | Содержание объекта оценки/Критерии оценки | Количество баллов |
| Максимальное | Фактическое |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов. | 1 |  |
| Способен принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов. | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов. | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов. | 1 |  |
| Способен оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. | 1 |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Способен самостоятельно ориентироваться в профессиональных вопросах, связанных с организацией и осуществлением технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | 1 |  |
| Способен ответственно выполнять профессиональные задания  | 1 |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Способен планировать деятельность по выполнению профессиональных заданий в рамках заданной темы | 1 |  |
| Способен анализировать потребности в ресурсах в соответствии с заданным способом решения профессиональных задач | 1 |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Способен принимать решения при выполнении стандартных и нестандартных профессиональных заданий  | 1 |  |
| Способен выполнять самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов | 1 |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Способен осуществлять эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные | 1 |  |
| Способен выделять необходимую информацию из источника, содержащего избыточную информацию  | 1 |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Способен обрабатывать текстовую и табличную информацию | 1 |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Способен демонстрировать коммуникативные навыки общения друг с другом, преподавателями и специалистами отрасли | 1 |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Способен активно участвовать в обсуждении предложенного вопроса, темы, предлагая разные способы выполнения задания | 1 |  |
| Способен нести отнесенность за работу членов команды и конечный результат | 1 |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Способен самостоятельно планировать профессиональное совершенствование и повышение квалификации | 1 |  |
| Способен самостоятельно выявлять трудности при выполнении заданий, предлагая пути их преодоления в дальнейшей деятельности | 1 |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Способен самостоятельно ориентироваться в области пищевой индустрии  | 1 |  |
| Способен самостоятельно адаптироваться к изменениям в производстве сложной горячей кулинарной продукции. | 1 |  |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов. | 1 |  |
| Способен принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов | 1 |  |
| Способен выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов  | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов  | 1 |  |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| Способен выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1 |  |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Способен органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| Способен безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| Способен выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| Способен выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 1 |  |
| **Итого:** | **34** |  |

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ при выполнении ВКР проявил (а) себя следующим образом:

1. Степень творчества, самостоятельности, работоспособности:

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

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

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

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

1. Уровень профессиональной подготовки студента:

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

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

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

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

1. Общее заключение:

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

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

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

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

*Характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.*

Задание на выпускную квалификационную работу выполнено **полностью (не полностью).** Подготовка студента **соответствует (в основном соответствует, не соответствует)** требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности.

**Предложение о допуске ВКР к защите**

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

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

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

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

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. полностью)*

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

*(место работы и должность)*

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. *(подпись)*

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Форма нарезки – Turned



ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**Образец технико – технологической карты**

Утверждаю

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«**\_\_\_\_\_**»

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

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**» вырабатываемое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

название предприятия

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для приготовления блюда «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» используютследующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

Сырье, используемое для приготовления блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

название блюда должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА Рецептура блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

название блюда

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | На одну порцию |
|  | Брутто, грамм | Нетто, грамм |
|  |  |  |
| Выход готового блюда |  |  |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Блюдо « \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ » должно подаваться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_ оС.

5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_ часов с моментаокончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда: Внешний вид –

Цвет –

Вкус –

Запах –

Консистенция –

6.2 Физико-химические показатели:

Содержание сухих веществ (не менее) - \_\_\_\_\_ %;

Массовая доля жира (не менее) - \_\_\_\_\_\_ %;

Массовая доля сахара (не менее) - \_\_\_\_\_\_ %;

Массовая доля соли (не менее) - \_\_\_\_\_\_ %.

6.3 Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г, не более \_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, \_\_\_\_\_\_\_ г;

Коагулазоположительные стафилакокки, не допускается в массе продукта, \_\_\_\_\_\_\_ г;

Патогенные, в том числе сальмонеллы, не допускается в массе продукта, \_\_\_\_\_\_\_ г;

Бактерии рода Proteus

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 1 порции |  |  |  |  |
| В 100 г блюда |  |  |  |  |

Разработчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

 УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Фамилия. И. О./

**АКТ**

№ «\_\_\_» от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата проведения работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и показателей | Массабруттопродуктов,кг | Масса нетто, кг. | Средние данные, кг | Принятая рецептура, кг |
|  |  | Опыт 1 | Опыт 2 | Опыт 3 | Опыт 4 | Опыт 5 |  |  |
| Масса набора продуктов\* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Производственные потери, % |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового блюда (изделия) - в горячем состоянии |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - в остывшем состоянии |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Потери при тепловой обработке, % |  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание: \* - приводится перечень продуктов, входящих в состав блюда

Описание технологического процесса с указанием инвентаря, посуды и оборудования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Разработчик:

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

|  |
| --- |
|  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

**ОБРАЗЕЦ СОДЕРЖАНИЯ ВКР**

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 2 |
| 1. Организация выпускных квалификационных работ | 4 |
| 1.1 Общие положения, цели и задачи выпускной квалификационной работы | 6 |
| 2. Теоретическая часть | 10 |
| 3. Практическая часть | 15 |
| 3.1. Разработка ассортимента сложной кулинарной продукции | 16 |
| Заключение | 20 |
| Приложение 1. Оформление текстовой части работы | 21 |
| Приложение 2. Оформление таблиц | 22 |

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТАБЛИЦЫ ВКР**

**Расчет пищевой ценности блюда представлен в Таблице 1.**

Таблица 1

Расчет пищевой ценности блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование ингредиента | Белки | Жиры | Углеводы | Сухие вещества |
| % | гр | % | гр | % | гр | % | гр |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ИЛЛЮСТРАЦИИ ВКР**



Рисунок 1. Блюдо «Каре ягненка»

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

**Задание для проведения второго этапа ГИА - государственного экзамена в форме демонстрационного с учетом конкурсных заданий WorldSkills**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1.2** | **Горячее блюдо** | **Компетенция 34** |
|  |
|  | **Описание** | * **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы/мяса/ сельскохозяйственной (домашней) птицы.**
* **Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта.**
* **2 вида гарнира:**

 **─ овощи (нарезка «Turned» (см. фото ниже));** **─ крупы.*** **Минимум 1 соус на выбор.**
 |
|  | **Подача** | * **Масса блюда - минимум 220г**
* **Соотношение основного продукта и гарнира 60:40**
* **2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 28 см**
* **Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для дегустации**
* **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
 |
|  | **Основные ингредиенты**  | * **Используйте ингредиенты из технологической карты блюда**
 |
|  | **Обязательные****ингредиенты** | * **рыба/мясо/ сельскохозяйственная (домашняя) птица;**
* **овощи;**
* **крупы;**
 |
|  | **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена.** |

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Министерство образования и науки Удмуртской Республики****бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики****«Ижевский торгово-экономический техникум»****(БПОУ УР «ИТЭТ», БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»)**  |  | **Удмурт ЭлькунысьДышетонъя****но наукая Министерство****«Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» Удмурт Элькунысь****удысужлыдышетонъяконьдэтэнвозиськисьдышетонужъюрт****(«ИВЭТ» УЭ УДКВДУ, «Ижкарысьвузкаронъя но экономикая техникум» УЭ УДКВДУ)** |

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии

технологических дисциплин

Протокол №\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Теплоухова О.В.

 *(подпись) (Ф.И.О.)*

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О.)*

курса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Прошу допустить к участию в государственном экзамене в форме демонстрационного экзамена с учетом конкурсных заданий WorldSkills.

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

 *(подпись студента)*

 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

**Темы выпускных квалификационных работ для студентов очного отделения**

1. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере столовой «Столовая в Доме правительства».

2. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана «ParkInn Ижевск»

3. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана «Wellton».

4. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе при заводе ООО «Комбинат питания Радиозавода».

5. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана при гостинице «Телеком».

6. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторации «Оглоблин».

7. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с обслуживанием официантами «Сабантуй»».

8. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана «Вино и Мясо».

9. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с обслуживанием официантами «Турист».

10. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана «Ресторан BRAUPLATZ».

11. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с самообслуживанием «Мятный трюфель».

12. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с обслуживанием официантами «Терраса».

13. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана «Карэ».

14. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с самообслуживанием «Пивной бар Гараж»

15. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с обслуживанием официантами «Русские блины ».

16. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере гриль-кафе «Каравелла»

17. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с самобослуживанием «Кафе в Зоопарке».

18. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с обслуживанием официантами « Мама Пицца», расположенном на ул. Советской.

19. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе «БАРВИНОК».

20. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с самообслуживанием «Город».

21. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере столовой «Столовая № 21».

22. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере столовой при санатории-профилактории «Сосновый».

23. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на социально-ориентированном предприятии на примере столовой «Столовая в ГИБДД»

24. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на социально-ориентированном предприятии на примере столовой «Ростелеком»

25. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере бар-гриль «BBQ Бар&Гриль».

26. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере ресторана «Кама».

27. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для сбалансированного диетического питания на примере санатория – профилактория «Строитель».

28. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для кейтеринговых услуг на примере ресторана «TheTaste».

29. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе «Восточная околица»

30. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции средиземноморской кухни на примере ресторана «Gastrobar OKNA ».

31. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере столовой при заводе «Аксион».

32. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на примере кафе с обслуживанием официантами «Браво».

33. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной на примере столовой при Резиденции президента.

34. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной на примере столовой при Госсовете.

35. Организация и технологический процесс приготовления ассортимента сложной горячей кулинарной на примере столовой на заводе «Концерн Калашников»