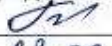


Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ГЭК

 Л.И. Голдава  
28.06 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ АСПК  
 Л.И. Мальшева  
2016 г.

**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации**  
**профессии 19.01.17 Повар, кондитер**  
**на 2016/2017 учебный год**

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии «Повар, кондитер» разработана на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», «Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ АСПК.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

*Цель проведения государственной итоговой аттестации:* определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер», готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

**Задачи:**

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГПОУ АСПК, проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в два этапа

- выполнение выпускной практической квалификационной работы;
- выполнение письменной экзаменационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

### **2.3. Виды деятельности (ПК и ОК)**

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер».

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

*ВД 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.*

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

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

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

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

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

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

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

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

*ВД 3 Приготовление супов и соусов.*

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2 Готовить простые супы.

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

*ВД 4 Приготовление блюд из рыбы.*

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

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

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

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

*ВД 6 Приготовление холодных блюд и закусок.*

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

*ВД 7 Приготовление сладких блюд и напитков.*

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **2.4. Форма проведения, объем времени на подготовку и проведение, график подготовки и проведения ГИА**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в два этапа

- выполнение выпускной практической квалификационной работы;
- выполнение письменной экзаменационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определен учебным планом профессии 19.01.17 Повар, кондитер

#### График подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№	Содержание работы	Сроки проведения
1.	Обсуждение и согласование тем письменных экзаменационных работ на методической комиссии.	15.09.2016
2.	Закрепление за выпускниками тем письменных экзаменационных работ. Оформление приказа. Выдача студентам индивидуальных заданий письменной экзаменационной работы.	16.09.2016 16.09.2016
3.	Составление графика выполнения выпускниками разделов письменной экзаменационной работы.	18.10.2016
4.	Составление графика консультаций преподавателей по вопросам письменной экзаменационной работы.	16.10.2016
5.	Выполнение выпускниками письменной экзаменационной работы.	16.09-19.12.2016

6	Составление и утверждение графика выполнения выпускных практических квалификационных работ.	29.11.2016
7.	Проверка письменной экзаменационной работы руководителем.	21.12-26.12.2016
8	Выполнение выпускной практической квалификационной работы.	11.01- 16.01.2017
9.	Защита письменной экзаменационной работы.	26.01-30.01.2017

### **3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

#### **3.1 Определение заданий для выполнения выпускной практической квалификационной работы**

Задание для выполнения выпускной практической квалификационной работы разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, рассматриваются методической комиссией, утверждаются приказом директора колледжа. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

#### **3.2 Определение тем письменной экзаменационной работы**

Письменная экзаменационная работа должна представлять собой законченную работу на заданную тему, свидетельствующую об умении обучающегося работать с литературой, обобщать и анализировать фактические материалы, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Темы письменной экзаменационной работы разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, рассматриваются методической комиссией, утверждаются приказом директора колледжа.

Тема письменной экзаменационной работы должна быть актуальной и соответствовать современному уровню развития предприятия общественного питания, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья, особенностям приготовления здоровой рациональной пищи. (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

Тема письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию двух модулей ППКРС ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер, один из которых ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», является обязательным. Выбор темы сопровождается оформлением задания.

#### **3.3 Структура письменной экзаменационной работы**

Объем письменной экзаменационной работы должен составлять 30-40 листов, из них в структуру следующие элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть (состоит из трех разделов);
  - заключение (подведение итогов, выводы);
- список литературы.

Оформление письменной экзаменационной работы осуществляется в соответствии с ГОСТ 2.105-95

### **3.4 Содержание письменной экзаменационной работы**

Введение.

1. Технология приготовления блюда (наименование блюда, согласно задания)

1.1 Характеристика сырья.

1.2 Характеристика цеха. Безопасные условия труда.

1.3 Технологическая карта.

1.4 Технологическая схема.

1.5 Бракераж.

2. Технология приготовления мучного (кондитерского, хлебобулочного) изделия (наименование изделия, согласно задания).

2.1 Характеристика сырья.

2.2 Характеристика цеха. Безопасные условия труда.

2.3 Технологическая карта.

2.4 Технологическая схема.

2.5 Бракераж.

3. Санитарные требования.

3.1 Санитарные требования к производственным помещениям.

3.2 Санитарные требования к личной гигиене повара, кондитера.

Заключение.

Список литературы.

### **3.5 Содержание разделов письменной экзаменационной работы**

Введение.

Актуальность темы, краткая историческая справка по теме письменной экзаменационной работы.

1. Технология приготовления блюда(наименование блюда, согласно задания).

1.1 Характеристика сырья.

Состав сырья, необходимый для приготовления указанного блюда. Товароведческая характеристика, с указанием пищевой ценности, химического состава, условий и сроков хранения.

1.2 Характеристика цеха. Безопасные условия труда.

Характеристика цеха, организация рабочего места. Состав оборудования, инструментов, инвентаря. Безопасные условия труда при эксплуатации оборудования.

1.3 Технологическая карта.

Наименование блюда. Нормативный документ, номер рецептуры. Выход. Расход сырья на одну порцию. Расчет на заданное количество порций. Технологические условия. Подача. Требования к качеству.

1.4 Технологическая схема.

Название блюда. Сырье. Схематичное изображение технологического процесса.

1.5 Бракераж.

Значение бракеража. Состав бракеражной комиссии. Основные показатели качества. Критерии оценки качества.

2. Технология приготовления мучного (кондитерского, хлебобулочного) изделия (наименование изделия, согласно задания).

2.1 Характеристика сырья.

Состав сырья, необходимый для приготовления указанного изделия. Товароведческая характеристика, с указанием пищевой ценности, химического состава, условий и сроков хранения.

2.2 Характеристика цеха. Безопасные условия труда.

Характеристика цеха, организация рабочего места. Состав оборудования, инструментов, инвентаря. Безопасные условия труда при эксплуатации оборудования.

2.3 Технологическая карта.

Наименование изделия. Нормативный документ, номер рецептуры. Выход. Расход сырья на 1 килограмм. Расчет на заданное количество. Технологические условия. Требования к качеству.

2.4 Технологическая схема.

Название изделия. Сырье. Схематичное изображение технологического процесса.

2.5 Бракераж.

Значение бракеража. Состав бракеражной комиссии. Основные показатели качества. Критерии оценки качества.

3. Санитарные требования.

3.1 Санитарные требования к производственным помещениям.

Характеристика производственных помещений. Микроклимат производственных помещений. Требования к санитарному содержанию.

3.2 Санитарные требования к личной гигиене повара, кондитера.

Личная гигиена повара, кондитера. Медицинские осмотры. Санитарная одежда.

Заключение.

Выводы, изложенные в форме тезисов, с предельно ясной формулировкой, краткой, логически выверенной.

Список литературы.

Оформленный список нормативных документов, литературы, периодических изданий, интернет-ресурсов, которые использовались при выполнении письменной экзаменационной работы.



## **4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

4.1.1. Формирование состава экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГПОУ АСПК

4.1.2. Состав государственной экзаменационной комиссии формируется из числа преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

4.1.3. Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

4.1.4. Председатель Государственной экзаменационной комиссии утверждается Департаментом образования и науки Кемеровской области из числа специалистов-представителей работодателей.

### **4.2. Основные функции государственной экзаменационной комиссии**

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, обучающихся по ППКРС являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- Присвоение квалификации по результатам итоговой аттестации;
- Разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

### **4.3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

4.3.1. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о создании государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ за обучающимися;
- график проведения защиты выпускных квалификационных работ;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся выпускной группы;

- документы подтверждающие освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности;
- зачетные книжки обучающихся;
- заключение о выполнении выпускной практической квалификационной работы;
- протокол государственной экзаменационной комиссии.

#### **4.4. Выполнение выпускной практической квалификационной работы**

4.4.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся в полном объеме усвоившие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие промежуточную аттестацию по профессиональным модулям.

4.4.2. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебном цехе ГПОУ АСПК.

Выпускную практическую квалификационную работу оценивает комиссия, в состав которой входят: представитель работодателя по профилю подготовки выпускников, преподаватели, мастера производственного обучения колледжа.

4.4.3. По результатам выполнения выпускной практической квалификационной работы оформляется заключение, в котором указывается характеристика работы, оценка за работу и рекомендуемый квалификационный разряд. (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

Заключение подписывают все члены комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

#### **4.5. Выполнение письменной экзаменационной работы**

4.5.1. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций - заказчиков квалифицированных рабочих, служащих. Она должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

4.5.2. Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УР. (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

4.5.3. В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинетах общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов оформляются стенды «В помощь выпускнику».

4.5.4. Подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа, передается ее руководителю для подготовки письменного отзыва.

4.5.5. Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы, прошедшие нормоконтроль, и в течение недели представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений;
- оценку качества выполнения основных разделов работы;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в письменной экзаменационной работе, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

4.5.6. Заместитель директора по УР, после ознакомления с отзывом руководителя, решает вопрос о допуске студента к защите и передает письменную экзаменационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

4.5.7. Выпускники, не выполнившие письменную экзаменационную работу, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

#### **4.6. Организация защиты выпускной квалификационной работы.**

4.6.1. Защита письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.6.2. На защиту письменных экзаменационных работ отводится до 45 минут на одного человека. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад студента (7-10 минут),
- чтение отзыва и заключения,
- вопросы членов комиссии,
- ответы студента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя письменных экзаменационных работ, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

### **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА**

#### **5.1. Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:**

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных

несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

## **5.2. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:**

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. Выпускник логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При выполнении работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, документов, схем;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

## **5.3 Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ:**

При определении оценки за защиту выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной квалификационной работы;

- отзыв руководителя;

- ответы на дополнительные вопросы;

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

- оценка "5" (отлично) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя. При её защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует понятиями, во время доклада может использовать презентацию, легко отвечает на поставленные вопросы.

- оценка "4" (хорошо) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительный отзыв руководителя. При её защите выпускник показывает знания вопросов

темы, оперирует терминами, понятиями, допускает незначительные ошибки в выступлении, которые исправляет самостоятельно. Во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

- оценка "3" (удовлетворительно) выставляется за выпускную квалификационную работу, в отзывах руководителя которого имеются замечания по содержанию работы. При её защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает ошибки во время доклада, испытывает затруднения при их исправлении, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

- оценка "2" (неудовлетворительно) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзывах руководителя имеются критические замечания. При защите работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

#### **5.4. Присвоение разряда:**

5.4.1. При определении итогового разряда комиссия учитывает оценку по защите письменной экзаменационной работы и заключение по выполнению выпускной практической квалификационной работы.

5.4.2. При присвоении повышенного разряда комиссия учитывает оценку по защите письменной экзаменационной работы, которая должна быть защищена на «хорошо» или «отлично».

### **6. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в течение пяти лет.

Списание выпускных квалификационных работ оформляется соответствующим актом.

**Перечень выпускных практических квалификационных работ, квалификация «Повар»**

1. Приготовление блюда «Рагу из овощей»
2. Приготовление блюда «Крокеты из картофеля»
3. Приготовление блюда «Грибы в сметанном соусе запеченные»
4. Приготовление блюда «Рулет картофельный»
5. Приготовление блюда «Зразы картофельные»
6. Приготовление блюда «Перец фаршированный овощами»
7. Приготовление блюда «Помидоры фаршированные грибами»
8. Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами в сметане»
9. Приготовление блюда «Блинчики фаршированные мясом»
10. Приготовление блюда «Пельмени сибирские»
11. Приготовление блюда «Пудинг творожный запеченный»
12. Приготовление блюда «Омлет фаршированный»
13. Приготовление блюда «Омлет, смешанный с мясными продуктами»
14. Приготовление блюда «Омлет, смешанный с креветками и сыром»
15. Приготовление блюда «Вареники ленивые»
16. Приготовление блюда «Запеканка из творога»
17. Приготовление блюда «Лапшевник из творога»
18. Приготовление блюда «Сырники из творога»
19. Приготовление блюда «Манты»
20. Приготовление блюда «Ватрушка с творогом»
21. Приготовление блюда «Вареники с картофелем»
22. Приготовление блюда «Рассольник Ленинградский»
23. Приготовление блюда «Борщ украинский с пампушками»
24. Приготовление блюда «Солянка сборная мясная»
25. Приготовление блюда «Суп харчо»
26. Приготовление блюда «Суп-пюре картофельный»
27. Приготовление блюда «Суп молочный с макаронными изделиями»
28. Приготовление блюда «Окрошка мясная»
29. Приготовление блюда «Бульон с фрикадельками»
30. Приготовление блюда «Соус майонез»
31. Приготовление блюда «Желе мясное»
32. Приготовление блюда «Горбуша фаршированная»
33. Приготовление блюда «Биточки рыбные с соусом белым основным»
34. Приготовление блюда «Зразы донские с соусом грибным»
35. Приготовление блюда «Тельное из рыбы с соусом томатном»
36. Приготовление блюда «Рыба жареная с луком по Ленинградски»
37. Приготовление блюда «Шницель Столичный»
38. Приготовление блюда «Эскалоп из свинины»
39. Приготовление блюда «Перец фаршированный мясом с соусом красным основным»
40. Приготовление блюда «Плов из баранины»
41. Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему»
42. Приготовление блюда «Цыпленок табака»
43. Приготовление блюда «Котлета по-киевски»
44. Приготовление блюда «Окорочка (бедрышки) фаршированное черносливом»
45. Приготовление блюда «Гуляш по-венгерски»
46. Приготовление блюда «Голубцы с мясом птицы (индейка)»
47. Приготовление блюда «Котлеты пожарские»
48. Приготовление блюда «Котлета из кур фаршированных»
49. Приготовление блюда «Зразы рубленые»

50. Приготовление блюда «Бефстроганов»
51. Приготовление блюда «Курица галантин»
52. Приготовление блюда «Сельдь под шубой»
53. Приготовление блюда «Салат Столичный»
54. Приготовление блюда «Бутерброды канапе»
55. Приготовление блюда «Салат-коктейль с ветчиной и сыром»
56. Приготовление блюда «Салат–коктейль с курицей»
57. Приготовление блюда «Жареная рыба под маринадом»
58. Приготовление блюда «Паштет из печени»
59. Приготовление блюда «Салат из шампиньонов»
60. Приготовление блюда «Яйца фаршированные»
61. Приготовление блюда «Помидоры фаршированные мясным салатом»
62. Приготовление блюда «Фруктовый десерт»
63. Приготовление блюда «Компот из сухофруктов»
64. Приготовление блюда «Компот из апельсинов»
65. Приготовление блюда «Кисель из свежих ягод»
66. Приготовление блюда «Желе (фрукты лимоны, апельсины, мандарины)»
67. Приготовление блюда «Мусс клюквенный»
68. Приготовление блюда «Самбук абрикосовый»
69. Приготовление блюда «Пудинг сахарный»
70. Приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные»
71. Приготовление блюда «Шарлотка с яблоками»
72. Приготовление блюда «Каша Гурьевская»
73. Приготовление блюда «Чай»
74. Приготовление блюда «Кофе по-восточному»
75. Приготовление блюда «Кофе гляссе»
76. Приготовление блюда «Пицца»

## **Перечень выпускных практических квалификационных работ, квалификация**

### **«Кондитер»**

1. Приготовление мучного кондитерского изделия «Сочни с творогом»
2. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье Косички»
3. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье с творогом»
4. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье круглое с орехами»
5. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирог с брынзой»
6. Приготовление мучного кондитерского изделия «Трубочка вафельная с начинкой»
7. Приготовление мучного кондитерского изделия «Коржики сахарные»
8. Приготовление мучного кондитерского изделия «Коржики молочные»
9. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пряники медовые»
10. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пряники глазированные»
11. Приготовление мучного кондитерского изделия «Коврижка»
12. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье масляное»
13. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье золотистое»
14. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье круглое»
15. Приготовление мучного кондитерского изделия «Рожок песочный с изюмом»
16. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье ромашка»
17. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье песочное»
18. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье творожное»
19. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Корзиночка с желе и фруктами»
20. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Корзиночка с белковым кремом»

21. Приготовление мучного кондитерского изделия «Кекс столичный»
22. Приготовление мучного кондитерского изделия «Кекс чайный»
23. Приготовление мучного кондитерского изделия «Кекс творожный»
24. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное с белковым кремом»
25. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Ноктюрн»
26. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Буше фруктовое»
27. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Рулет чешский»
28. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Песочно-фруктовый»
29. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Песочно –кремовый»
30. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Подмосковский»
31. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье Крендельки»
32. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье Ленинградское»
33. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье с маком»
34. Приготовление мучного кондитерского изделия «Рулет фруктовый»
35. Приготовление мучного кондитерского изделия «Рулет Экстра»
36. Приготовление мучного кондитерского изделия «Рулет Лакомка»
37. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное фруктовое-желейное»
38. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное с белковым кремом»
39. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное фруктовое»
40. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Бисквитно-кремовый»
41. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Сказка»
42. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Кофейный»
43. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Подарочный»
44. Приготовление мучного кондитерского изделия Торт Трюфель»
45. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт к чаю»
46. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Лимонный»
47. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Прага»
48. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Ореховый»
49. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Вечер»
50. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Бисквитно-фруктовый»
51. Приготовление мучного кондитерского изделия «Торт Бисквитно-маковый»
52. Приготовление мучного кондитерского изделия «Кольца воздушные»
53. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Трубочка с псыпкой»
54. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Трубочка с белковым кремом»
55. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Кольцо заварное с кремом»
56. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Творожное кольцо»
57. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Орешек»
58. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Элишка»
59. Приготовление мучного кондитерского изделия «Бантики слоеные с орехами»
60. Приготовление мучного кондитерского изделия «Языки слоеные»
61. Приготовление мучного кондитерского изделия «Ушки слоеные»
62. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье Солёные столбики»
63. Приготовление мучного кондитерского изделия «Рожки слоеные с повидлом»
64. Приготовление мучного кондитерского изделия «Яблоки в слойке»
65. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное Слойка с яблочной начинкой»
66. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом»



67. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом»
68. Приготовление кондитерского изделия «Печенье воздушное Меренги»
69. Приготовление кондитерского изделия «Печенье миндальное»
70. Приготовление мучного кондитерского изделия «Хлеб домашний»
71. Приготовление мучного кондитерского изделия «Хлеб бородинский»
72. Приготовление мучного кондитерского изделия «Каравайчик Серпуховский»
73. Приготовление мучного кондитерского изделия «Сдоба Лесной хоровод»
74. Приготовление мучного кондитерского изделия «Булочка российская»
75. Приготовление мучного кондитерского изделия «Батон нарезной»
76. Приготовление мучного кондитерского изделия «Печенье Овсянное»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о выполнении выпускной практической квалификационной работы

Место проведения: учебный кулинарный, кондитерский цех ГПОУ АСПК.

Заключение составлено 19 января 2016 г. о том, что выпускник Государственного профессионального образовательного учреждения «Анжеро-Судженский политехнический колледж»

(ФИО обучающегося)

обучающийся по профессии 260807.01 Повар, кондитер  
выполнил выпускную практическую квалификационную работу:

(тема)

При оценке ВПКР учитываются:

Выполнение работы	Баллы
	0-1.0
1. Организация рабочего места.	
2. Соблюдение норм закладки продуктов.	
3. Соблюдение параметров технологического процесса.	
4. Оформление, эстетика подачи блюда (изделия)	
5. Органолептическая оценка приготовленного блюда ( изделия)	
6. Умение пользоваться оборудованием, инструментами приспособлениями.	
7. Умение работать с нормативными документами.	
8. Соблюдение санитарных правил и норм.	
9. Соблюдение правил ТБ.	
10. Выполнение норматива времени.	
Итого:	

Определение оценки:

10-9,1 баллов - «5»

9-8,1 баллов - «4»

8-7 баллов - «3»

ниже 7 баллов - «2»

Количество баллов \_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_

Рекомендуемый разряд по профессии 19.01.17 Повар, кондитер \_\_\_\_\_

Состав комиссии:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Секретарь: \_\_\_\_\_

**Рекомендуемые темы письменных экзаменационных работ,  
квалификация « Повар»**

1. Технология приготовления блюда «Рагу из овощей»
2. Технология приготовления блюда «Крокеты из картофеля»
3. Технология приготовления блюда «Грибы в сметанном соусе запеченные»
4. Технология приготовления блюда «Рулет картофельный»
5. Технология приготовления блюда «Зразы картофельные»
6. Технология приготовления блюда «Перец фаршированный овощами»
7. Технология приготовления блюда «Помидоры фаршированные грибами»
8. Технология приготовления блюда «Картофель тушеный с грибами в сметане»
9. Технология приготовления блюда «Блинчики фаршированные мясом»
10. Технология приготовления блюда «Пельмени сибирские»
11. Технология приготовления блюда «Пудинг творожный запеченный»
12. Технология приготовления блюда «Омлет фаршированный»
13. Технология приготовления блюда «Омлет, смешанный с мясными продуктами»
14. Технология приготовления блюда «Омлет, смешанный с креветками и сыром»
15. Технология приготовления блюда «Вареники ленивые»
16. Технология приготовления блюда «Запеканка из творога»
17. Технология приготовления блюда «Лапшевник из творога»
18. Технология приготовления блюда «Сырники из творога»
19. Технология приготовления блюда «Манты»
20. Технология приготовления блюда «Ватрушка с творогом»
21. Технология приготовления блюда «Вареники с картофелем»
22. Технология приготовления блюда «Рассольник Ленинградский»
23. Технология приготовления блюда «Борщ украинский с пампушками»
24. Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная»
25. Технология приготовления блюда «Суп харчо»
26. Технология приготовления блюда «Суп-пюре картофельный»
27. Технология приготовления блюда «Суп молочный с макаронными изделиями»
28. Технология приготовления блюда «Окрошка мясная»
29. Технология приготовления блюда «Бульон с фрикадельками»
30. Технология приготовления блюда «Соус майонез»
31. Технология приготовления блюда «Желе мясное»
32. Технология приготовления блюда «Горбуша фаршированная»
33. Технология приготовления блюда «Биточки рыбные с соусом белым основным»
34. Технология приготовления блюда «Зразы донские с соусом грибным»
35. Технология приготовления блюда «Тельное из рыбы с соусом томатном»
36. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с луком по Ленинградски»
37. Технология приготовления блюда «Шницель Столичный»
38. Технология приготовления блюда «Эскалоп из свинины»
39. Технология приготовления блюда «Перец фаршированный мясом с соусом красным основным»
40. Технология приготовления блюда «Плов из баранины»
41. Технология приготовления блюда «Жаркое по-домашнему»
42. Технология приготовления блюда «Цыпленок табака»
43. Технология приготовления блюда «Котлета по-киевски»
44. Технология приготовления блюда «Окорочка (бедрышки) фаршированное черносливом»
45. Технология приготовления блюда «Гуляш по- венгерски»
46. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом птицы (индейка)»
47. Технология приготовления блюда «Котлеты пожарские»

48. Технология приготовления блюда «Котлета из кур фаршированных»
49. Технология приготовления блюда «Зразы рубленные»
50. Технология приготовления блюда «Бефстроганов»
51. Технология приготовления блюда «Курица галантин»
52. Технология приготовления блюда «Сельдь под шубой»
53. Технология приготовления блюда «Салат Столичный»
54. Технология приготовления блюда «Бутерброды канапе»
55. Технология приготовления блюда «Салат-коктейль с ветчиной и сыром»
56. Технология приготовления блюда «Салат-коктейль с курицей»
57. Технология приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»
58. Технология приготовления блюда «Паштет из печени»
59. Технология приготовления блюда «Салат из шампиньонов»
60. Технология приготовления блюда «Яйца фаршированные»
61. Технология приготовления блюда «Помидоры фаршированные мясным салатом»
62. Технология приготовления блюда «Фруктовый десерт»
63. Технология приготовления блюда «Компот из сухофруктов»
64. Технология приготовления блюда «Компот из апельсин»
65. Технология приготовления блюда «Кисель из свежих ягод»
66. Технология приготовления блюда «Желе (фрукты лимоны, апельсины, мандарины)»
67. Технология приготовления блюда «Мусс клюквенный»
68. Технология приготовления блюда «Самбук абрикосовый»
69. Технология приготовления блюда «Пудинг сухарный»
70. Технология приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные»
71. Технология приготовления блюда «Шарлотка с яблоками»
72. Технология приготовления блюда «Каша Гурьевская»
73. Технология приготовления блюда «Чай»
74. Технология приготовления блюда «Кофе по-восточному»
75. Технология приготовления блюда «Кофе гляссе»
76. Технология приготовления блюда «Пицца»

**Рекомендуемые темы письменных экзаменационных работ,  
квалификация «Кондитер»**

1. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Сочни с творогом»
2. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье Косички»
3. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье с творогом»
4. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье круглое с орехами»
5. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирог с брынзой»
6. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Трубочка вафельная с начинкой»
7. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Коржики сахарные»
8. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Коржики молочные»
9. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пряники медовые»
10. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пряники глазированные»
11. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Коврижка»
12. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье масляное»
13. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье золотистое»
14. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье круглое»
15. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Рожок песочный с изюмом»
16. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье ромашка»

17. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье песочное»
18. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье творожное»
19. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Корзиночка с желе и фруктами»
20. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Корзиночка с белковым кремом»
21. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Кекс столичный»
22. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Кекс чайный»
23. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Кекс творожный»
24. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное с белковым кремом»
25. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Ноктюрн»
26. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Буше фруктовое»
27. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Рулет чешский»
28. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Песочно-фруктовый»
29. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Песочно – кремный»
30. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Подмосковный»
31. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье Крендельки»
32. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье Ленинградское»
33. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье с маком»
34. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Рулет фруктовый»
35. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Рулет Экстра»
36. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Рулет Лакомка»
37. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное фруктово-желейное»
38. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное с белковым кремом»
39. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Бисквитное фруктовое»
40. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Бисквитно-кремный»
41. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Сказка»
42. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Кофейный»
43. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Подарочный»
44. Технология приготовления мучного кондитерского изделия Торт Трюфель»
45. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт к чаю»
46. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Лимонный»
47. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Прага»
48. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Ореховый»
49. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Вечер»
50. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Бисквитно-фруктовый»
51. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Торт Бисквитно-маковый»
52. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Кольца воздушные»
53. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Трубочка с псыпкой»
54. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Трубочка с белковым кремом»

55. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Кольцо заварное с кремом»
56. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Творожное кольцо»
57. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Орешек»
58. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Элишка»
59. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Бантики слоеные с орехами»
60. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Языки слоеные»
61. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Ушки слоеные»
62. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье Соленые столбики»
63. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Рожки слоеные с повидлом»
64. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Яблоки в слойке»
65. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное Слойка с яблочной начинкой»
66. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом»
67. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом»
68. Технология приготовления кондитерского изделия «Печенье воздушное Меренги»
69. Технология приготовления кондитерского изделия «Печенье миндальное»
70. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Хлеб домашний»
71. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Хлеб бородинский»
72. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Каравайчик Серпуховский»
73. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Сдоба Лесной хоровод»
74. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Булочка российская»
75. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Батон нарезной»
76. Технология приготовления мучного кондитерского изделия «Печенье овсянное»

«Согласовано»  
Представитель работодателя

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«Утверждаю»  
Зам. директора по УР  
Н.В. Михеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Примерное задание на выпускную квалификационную работу**

Студенту(ке) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы, профессии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Тема письменной экзаменационной работы \_\_\_\_\_

Исходные данные \_\_\_\_\_

*Перечень технических решений, подлежащих разработке (выбор нового оборудования, выбор новой заготовки, разработка технологии, схемы, оснастки специального задания и т.д.) по заказу предприятия или образовательной организации изделия, входящее в ВКР и подлежащее изготовлению выпускником.*

Законченная ПЭР должна состоять из следующих разделов:

*Письменная экзаменационная работа должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа.*

*Все разделы письменной экзаменационной работы следует излагать по возможности кратко, чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 25 страниц, шрифт 14.*

Введение.

1. Технология приготовления блюда (наименование блюда, согласно задания)

1.1 Характеристика сырья.

1.2 Характеристика цеха. Безопасные условия труда.

1.3 Технологическая карта.

1.4 Технологическая схема.

1.5 Бракераж.

2. Технология приготовления мучного (кондитерского, хлебобулочного) изделия (наименование изделия, согласно задания).

2.1 Характеристика сырья.

2.2 Характеристика цеха. Безопасные условия труда.

2.3 Технологическая карта.

2.4 Технологическая схема.

2.5 Бракераж.

3. Санитарные требования.

3.1 Санитарные требования к производственным помещениям.

3.2 Санитарные требования к личной гигиене повара, кондитера.

Заключение.

Список литературы.

*Примерный баланс времени при выполнении выпускником ВКР (указать распределение времени по этапам выполнения в днях):*

Введение – 1 день

Общая часть – 14 дней

Санитарные требования. Заключение – 5 дней

Наименование предприятия, на котором выпускник проходит производственную практику

\_\_\_\_\_ Фамилия и должность руководителя ВКР

Дата выдачи ВКР «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок окончания ВКР «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии мастеров производственного обучения

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии мастеров производственного обучения \_\_\_\_\_

(подпись, дата)