

**Комитет образования и науки и молодежной политики  
Волгоградской области**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский техникум водного транспорта им. адмирала флота  
Н.Д. Сергеева»

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**  
комиссией профессионального цикла  
Протокол от № 1 «26» августа 2021г  
Председатель НМК  
Косарева Г.М. Косарева Г.М.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Зам директора по УПР ГБПОУ  
«Волгоградский техникум водного  
транспорта имени адмирала флота Н.Д.  
Сергеева»  
П.А.Тареев  
«30» августа 2021г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО НАПИСАНИЮ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

по профессиональному циклу профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Волгоград

2022 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	3
2	Структура и содержание ВКР	4
3	Приложения	5

## **Пояснительная записка**

Государственная итоговая аттестация выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

## Структура и содержание ВКР:

### Структура ВКР:

- титульный лист (см. приложение);
- задание на выполнение ВКР;
- содержание, 1 страница;
- введение, 1-2 страницы;
- основная часть:
  - Раздел 1. Организация рабочего места, техническое оснащение по приготовлению осетинских пирогов (2-3страницы).
  - Раздел 2. Технология приготовления осетинских пирогов:
    - 2.1. технология приготовления осетинских пирогов (2-3страницы).
    - 2.2. требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации (2-3страницы).
- заключение (1-2страницы);
- список литературы;
- приложение;
- отзыв руководителя.

**Содержание** включает: введение, номера и названия разделов, подразделов, заключение список используемой литературы и приложения.

**Во Введении** - студентам предлагается раскрыть новые, современные и инновационные тенденции в процессе приготовления осетинских пирогов, сформировать цели с учетом профессиональных компетенций и соответствующие задачи, направления решения поставленных задач.

Цель написания ВКР обозначается в общих чертах в целевой установке.

Задачи составляют содержание и последовательность достижения цели написания ВКР. Введение должно составлять 2-3% всего объема ВКР (1-2 стр., формата А4, т. е 1/10 часть от объема ВКР).

**Примечание:** тема ВКР, цель и задачи, задание на работу должны быть взаимосвязаны.

### Основная часть:

**Раздел 1** Организация рабочего места, техническое оснащение по приготовлению осетинских пирогов, включает в себя: описание организации рабочего места и техническое оснащение для приготовления осетинских пирогов по заданию.

**Раздел 2** Технология приготовления осетинских пирогов, включает в себя два подраздела:

**Первый:** описание технологии приготовления осетинских пирогов. Здесь описывается технология приготовления осетинских пирогов по заданию, и производится расчет пирогов на 800г. и 900г., заполнение технологических карт, пошаговое приготовление пирогов с фотографиями.

**Второй:** описываются требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации осетинских пирогов.

**Заключение:** необходимо сделать вывод о выполнении ВКР, заключение характеризует степень и качество выполнения поставленных целей обучающимся, оно должно быть четким и лаконичным по форме.

**Список используемой литературы:** необходимо перечислить источники, которые были использованы при подготовке и выполнении всех разделов ВКР, а именно: утверждённая учебная литература (автор, год издания), справочная, нормативная и правовая, дополнительная литература, дидактические и др. источники, интернет ресурсы.

**Приложения:** включает: технологические карты осетинских пирогов по заданию, схему приготовления дрожжевого теста для осетинских пирогов.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Титульный лист)**

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота  
Н. Д. Сергеева»

**Допущен к защите**  
перед \_\_\_\_\_ государственной  
экзаменационной комиссией  
Зам. директора техникума по УПР

\_\_\_\_\_ П.А.Тареев  
(подпись)

« \_\_\_\_\_ » « \_\_\_\_\_ » 202\_\_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(полное наименование темы)

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Рецензент: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Волгоград  
2022

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Задание)**

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота  
Н. Д. Сергеева»

**Задание  
на выполнение выпускной квалификационной работы студента  
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество студента)

От руководителя

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

1. Тема ВКР \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Целевая установка \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию):  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Срок сдачи работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3. (Технологическая карта)**

Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
Название осетинского пирога \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Норма продуктов на 800гр.		Масса нетто продуктов по заданию на 900гр		Требования к качеству осетинского пирога
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
					Внешний вид
					Вкус и запах
					Цвет
					Текстура пирога
<b>Выход в граммах</b>					

**Технология приготовления пирога:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## ПРИЛОЖЕНИЕ 4. (отзыв руководителя ВКР)

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота  
Н. Д. Сергеева»

### ОТЗЫВ на выпускную квалификационную работу

Студента \_\_\_\_\_

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Наименование темы)

1. Актуальность темы:

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

2. Анализ содержания темы:

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

3. Критические замечания:

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

4. Заключение о теоретическом и практическом значении выводов и предложений,  
возможности их использования в профессиональной деятельности:

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

5. Оценка дипломной работы, соответствие предъявляемым требованиям:

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

Рецензент:

\_\_\_\_\_

)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## ПРИЛОЖЕНИЕ (Пошаговое приготовление)

Пошаговое приготовление, сопровождаемое фотографиями

Фото	Шаг №1 (описание)