министерство образования красноярского края

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ Профессиональное ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 «Эвенкийский многопрофильный техникум»

648000 Красноярский край, Эвенкийский р-он, п. Тура ул. Таежная д. 7

тел 8(39170)30-272 E-mail:agro91@tura.evenkya.ru

**ПРИКАЗ**

№ 60-у от 24.12.2020 г.

**Об утверждении перечня**

**тем ВКР**

## На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Приказа Министерства образовании и науки РФ от 14 июня 2013 № 464 (с изменениями и дополнениями.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» , Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями.) “Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Уставом Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум», Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (по программам профессионального обучения) КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», программ государственной итоговой аттестации по специальностям/ профессиям, разработанных КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» и утвержденных приказом директора:

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Утвердить перечень тем выпускных квалификационных работ: письменные экзаменационные работы (приложение №1) выпускная практическая квалификационная работа (приложения №2) по программам профессионального обучения, входящих в состав государственной итоговой аттестации в 2021 году.

 Список тем прилагается

Директор Л.В. Паникаровская

**ПРИЛОЖЕНИЕ №1**

министерство образования красноярского края

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ Профессиональное ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 «Эвенкийский многопрофильный техникум»

648000 Красноярский край, Эвенкийский р-он, п. Тура ул. Таежная д. 7

тел 8(39170)30-272 E-mail:agro91@tura.evenkya.ru

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на методическом объединении Протокол № 5от « 24 » декабря 2020г. | СОГЛАСОВАНОЗам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Пахомова « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.  | УТВЕРЖДАЮДиректор КГБПОУ «ЭМТ»\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Паникаровская « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.  |

**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

**(выпускная практическая квалификационная работа)**

**Группа ИПП-19 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов »**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приготовить «Шницель натуральный рубленый». Гарнир – рис отварной. Соус красный основной. |
|  | Приготовить «Гуляш из оленины». Гарнир – макаронные изделия отварные. |
|  | Приготовить «Бифштекс рубленый с яйцом». Гарнир – картофель жареный во фритюре. |
|  | Приготовить «Тефтели» мясные. Гарнир – картофельное пюре. |
|  | Приготовить «Поджарка из оленины». Гарнир – картофель отварной. |
|  | Приготовить «Котлета рубленая мясная». Гарнир – капуста жареная. Соус – красный основной. |
|  | Приготовить «Биточки мясные». Гарнир – картофель отварной. Соус луковый. |
|  | Приготовить «Рыба жареная». Гарнир – пюре картофельное. Соус польский. |
|  | Приготовить «Котлеты рыбные». Гарнир – каша гречневая рассыпчатая. Соус красный основной. |
|  | Приготовить «Поджарка рыбная». Гарнир – картофельное пюре. |
|  | Приготовить «Рулет мясной с макаронами». Соус томатный. |
|  | Приготовить «Котлеты пожарские». Гарнир – картофель в молоке. |
|  | Приготовить «Зразы мясные». Гарнир – рис с овощами. |
|  | Приготовить «Жаркое по-домашнему» |

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Алдиева Т.И.

Приложение №2

министерство образования красноярского края

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ Профессиональное ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 «Эвенкийский многопрофильный техникум»

648000 Красноярский край, Эвенкийский р-он, п. Тура ул. Таежная д. 7

тел 8(39170)30-272 E-mail:agro91@tura.evenkya.ru

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на методическом объединении Протокол № 5от « 24 » декабря 2020г. | СОГЛАСОВАНОЗам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Пахомова « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.  | УТВЕРЖДАЮДиректор КГБПОУ «ЭМТ»\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Паникаровская « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20202г.  |

**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

**(выпускная письменная экзаменационная работа)**

**Группа ИПП-19 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Изготовление рубленых полуфабрикатов из мяса. |
|  | Изготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. |
|  | Особенности разделки оленины и полуфабрикатов из нее. |
|  | Тушеные блюда из овощей. |
|  | Изготовление порционных полуфабрикатов из мяса. |
|  | Русские пельмени. |
|  | Обработка птицы, полуфабрикаты из нее. |
|  | Заправочные супы. |
|  | Изделия из теста |
|  | Способы тепловой кулинарной обработки. |
|  | Блюда из творога. |
|  | Запеченные блюда из овощей. |

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Алдиева Т.И.