

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Специальность СПО - 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Квалификация подготовки – Техник-технолог

Махачкала-2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Маегуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Программа государственной итоговой аттестации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, № 384 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа государственной итоговой аттестации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещена на сайте www.dgunh.ru

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативные документы.....	4
1.2. Цель государственной итоговой аттестации	5
1.3. Результаты освоения образовательной программы.....	5
1.4. Формы государственной итоговой аттестации	7
2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	8
2.1. Объем и сроки проведения ГИА.....	8
2.2. Порядок защиты дипломной работы.....	8
2.3. Перечень документов к проведению ГИА.....	9
2.4. Информационно-документационное обеспечение ГИА	10
2.5. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА	10
3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ.....	10
3.1. Требования к дипломным работам, порядок их защиты, методика оценивания	10
3.2. Защита дипломной работы	14
3.3. Критерии оценки защиты дипломной работы.....	16
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ).....	17
5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	25
Лист актуализации рабочей программы государственной итоговой аттестации	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ (далее – ВКР), критерии оценки ВКР, а также процедуру подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускников заключается в определении соответствия уровня их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1.1. Нормативные документы

Программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г., № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмом Министерства образования и науки России от 20 июля 2015г №06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Распоряжением Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019г. №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников по программам СПО, утвержденным приказом ректора Дагестанского государственного университета народного хозяйства от 29 августа 2015г.;

1.2. Цель государственной итоговой аттестации

ГИА является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Результаты освоения образовательной программы

Задачей ГИА является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и оценка сформированности компетенций (с учетом темы выпускной квалификационной работы), которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ППССЗ.

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с квалификацией техник-технолог в результате освоения данной ППССЗ СПО должен обладать следующими общими компетенциями:

Таблица 1.

Общие компетенции выпускника ППССЗ

Код компетенции	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с квалификацией техник-технолог в результате освоения данной ППССЗ должен обладать следующими профессиональными компетенциями,

соответствующие основным видам деятельности:

Таблица 2.

Профессиональные компетенции выпускника ППСЗ	
Код компетенции	Наименование результата обучения
ОВД 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОВД 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОВД 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
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.
ОВД 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОВД 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОВД 06. Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	

1.4. Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в Бизнес-колледже ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (или индивидуальный учебный план) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускником общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

ГИА выпускников Бизнес-колледжа ГАОУ ВО «ДГУНХ» по программам СПО в соответствии с ФГОС СПО состоит из одного аттестационного испытания - защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы, которая должна отражать актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий и организаций, являющихся базами производственных (преддипломных) практик.

Защита выпускной квалификационной работы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится с целью установления соответствия результатов освоения студентами образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения соответствующих видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций, практического опыта, знаний и умений.

Форма и условия проведения государственной итоговой аттестации,

требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

В соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на выполнение выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели. В период выполнения выпускной квалификационной работы на консультации для каждого студента предусмотрено не более 2 часов в неделю по графику, составленному руководителем выпускной квалификационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются в соответствующих предметных цикловых комиссиях. Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики, предусмотренной ППССЗ.

2.1. Объем и сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 6 недель (табл. 3)

Таблица 3.

Содержание и объем государственной итоговой аттестации

Структура ГИА	Объем в часах	Продолжительность в неделях
Подготовка дипломной работы	144	4
Защита дипломной работы	72	2

2.2. Порядок защиты дипломной работы

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК) в порядке, предусмотренном нормативными правовыми актами Министерства образования и науки Российской Федерации и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства.

Сроки защиты устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком образовательной программы.

Тематика дипломных работ ежегодно формируется выпускающими кафедрой «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ (Приложение 1). обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Назначение руководителя осуществляется одновременно с закреплением темы дипломной работы за обучающимся и оформляется одним приказом.

При выполнении дипломной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности лаборатории Информационных технологий в профессиональной деятельности, кабинета Правового обеспечения профессиональной деятельности: компьютеры, программное обеспечение (Консультант Плюс). Во время подготовки обучающимся предоставлен доступ к Интернет-ресурсам.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями дипломных работ, назначенными приказом.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение.

2.3. Перечень документов к проведению ГИА

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства» на заседания государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- Программа ГИА выпускников по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- Сводная ведомость результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена обучающимися по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- Приказ о закреплении тематики дипломных работ за обучающимися по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- Приказ об утверждении состава ГЭК;
- Приказы о допуске обучающихся к защите дипломных работ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- Зачетные книжки обучающихся;

- Выполненные дипломные работы выпускников с отзывом руководителя дипломной работы.

2.4. Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства.

2. Методические рекомендации по подготовке и защите дипломных работ обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Бизнес-колледжа ДГУНХ.

2.5. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА

Требования к руководителям дипломными работами:

Руководство дипломными работами обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области).

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, осуществляющие руководство выпускными квалификационными работами, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1. Требования к дипломным работам, порядок их защиты, методика оценивания

Требования к структуре и содержанию дипломной работы

Дипломная работа является самостоятельным творческим исследованием обучающегося по избранной им теме. К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, полностью выполнившие рабочий учебный план по специальности по всем видам теоретического и практического обучения.

Для успешного и качественного выполнения дипломной работы обучающемуся необходимо:

- уметь сформулировать проблемы, цель и задачи исследования;

- иметь глубокие знания в области специальных и общепрофессиональных дисциплин и руководствоваться ими при решении задач дипломной работы;
- владеть методами научного исследования, в том числе системного анализа, знать и уметь грамотно применить методы оценки экономической и социальной эффективности;
- уметь использовать современные средства вычислительной техники, в первую очередь персональные компьютеры, как в процессе выполнения исследований, так и оформления дипломной работы;
- свободно ориентироваться при подборе различных источников информации и уметь работать со специальной литературой;
- квалифицированно оформлять графический и табличный материал, иллюстрирующий содержание дипломной работы;
- убедительно изложить основные результаты исследования и пути решения поставленных задач в ходе защиты дипломной работы.

Задачами дипломной работы являются:

- раскрытие сущности экономических категорий, проблем по избранной теме дипломной работы;
- рассмотрение документооборота и порядка отражения в регистрах синтетического и аналитического учета операций, относящихся к избранной теме дипломной работы;
- изучение методик анализа хозяйственной деятельности и аудита, а также апробация их на фактических данных учреждения, собранных обучающимся в период преддипломной практики по выбранной теме исследования;
- разработка конкретных, научно обоснованных рекомендаций и предложений по совершенствованию организации и методик бухгалтерского учета, анализа и аудита по теме дипломной работы.

Дипломная работа должна быть написана на практическом материале предприятий; основываться на изучении нормативно-правовых актов и инструктивных ведомственных материалов, а также литературных источников и статей по теме исследования.

Руководитель дипломной работы:

- выдает задание на дипломную работу;
- рекомендует обучающемуся необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме;
- проводит индивидуальные консультации;
- проверяет и оценивает выполнение работы в соответствии с календарным планом-графиком;
- пишет отзыв на готовую дипломную работу.

Задание на дипломную работу разрабатывается руководителем дипломной работы совместно с выпускником, согласуется и утверждается заведующим выпускающей кафедрой. Задание отражает наименование темы работы, основное содержание, последовательность и поэтапные сроки ее написания, а также срок представления законченной дипломной работы для защиты.

В отзыве руководителя на дипломную работу должны найти отражение следующие вопросы:

- актуальность и значимость поставленных в работе задач;

- полнота использования фактического материала и источников;
- наиболее удачно раскрытые аспекты темы;
- уровень самостоятельности обучающегося в принятии отдельных решений;
- обоснованность выводов и ценность практических рекомендаций;
- основные недостатки работы;
- возможность допуска к защите.

В установленные графиком сроки обучающиеся обязаны отчитаться перед руководителем о ходе выполнения дипломной работы с предоставлением материалов в письменной форме.

По окончании выполнения работы руководитель составляет отзыв по установленной форме.

Дипломная работа должна в краткой форме раскрывать творческий замысел автора, содержать элементы научного исследования, принятые методы расчета и расчеты по фактическим данным организации, анализ соответствующих показателей и выводы по ним, при необходимости сопровождаться иллюстрациями, графиками, диаграммами, схемами и т.д.

Дипломная работа включает:

- титульный лист;
- задание на выполнение дипломной работы;
- отзыв руководителя;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Титульный лист оформляется в соответствии с прил.1, подписывается обучающимся, руководителем, заведующим выпускающей кафедрой.

Задание на дипломную работу также имеет единую форму для всех дипломных работ. Задание заполняется руководителем дипломной работы, подписывается руководителем дипломной работы и обучающимся.

Содержание представляет собой перечень, в котором последовательно указываются наименования частей дипломной работы: введение; названия глав и входящих в них параграфов; заключение; список литературы; приложения. Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и параграфов пишутся их номера. Рекомендуется содержание размещать на одной странице.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Список литературы включает все использованные источники в следующем порядке:

- 1) законодательные и нормативные акты, устанавливающие единые правовые Российской Федерации;
- 2) методические указания, инструкции и рекомендации, утвержденные федеральными органами, министерствами и т.п.
- 3) учебники и монографии (в алфавитном порядке);
- 5) учебные пособия;
- 6) брошюры;
- 7) журналы, газеты.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, формы отчетности, учетные регистры, заполненные образцы первичных бухгалтерских и других документов и т.п. объекта исследования, а также таблицы, схемы, диаграммы, рисунки. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;
- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте дипломной работы;
- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;
- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;

- приложения должны иметь общую с остальной частью дипломной работы сквозную нумерацию страниц;

- на все приложения в основной части дипломной работы должны быть ссылки.

Выпускная квалификационная работа оформляется обучающимися в соответствии с требованиями, изложенными в Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденных кафедрой «Маркетинг и коммерция». Рекомендации по оформлению дипломных работ выработаны с учетом требований следующих государственных стандартов:

- ГОСТ 7.32–2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

- ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»;

- ГОСТ 7.12–93 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила»;

- ГОСТ 7.1–2003 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»;

- ГОСТ 7.82–2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

Выпускная квалификационная работа оформляется на стандартных листах специальной папки (сброшюрованной). Выпускная квалификационная работа выполняется с применением печатающих устройств ЭВМ на белой бумаге формата А4. При компьютерном наборе текста следует использовать текстовый редактор Word, шрифт - Times New Roman, размер - 14 пт, межстрочный интервал - 1,5 пт. Параметры страницы: отступ для первой строки абзаца - 1,25 см; поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Выравнивание заголовков по центру, основной текст - по ширине страницы.

Каждый раздел должен начинаться с новой страницы и иметь номер (арабскими цифрами) и заголовок. Раздел рекомендуется разбивать на подразделы, пункты и подпункты.

Титульный лист оформляется на стандартном бланке по образцу.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту документа.

3.2. Защита дипломной работы

Защита дипломной работы является важным завершающим этапом учебного процесса в Бизнес-колледже. К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, успешно выполнившие весь учебный план, защитившие отчет о прохождении производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной) и представившие в установленный

срок готовую дипломную работу.

Готовой к защите в ГЭК считается дипломная работа, переданная на выпускающую кафедру в следующей комплектации:

- утвержденное заведующим кафедрой задание на дипломную работу;
- текст дипломной работы с подписями на титульном листе обучающегося, руководителя дипломной работы, заведующего выпускающей кафедрой;
- иллюстративный материал к докладу;
- электронная версия дипломной работы в запечатанном конверте, заверенном заведующим кафедрой;
- отзыв руководителя;
- отчет о проверке на наличие заимствований в системе «Антиплагиат».

При составлении отзыва освещается уровень подготовки обучающегося по общеэкономическим и специальным дисциплинам, умение использовать теоретические знания и практические навыки при решении конкретных вопросов, способность самостоятельно определять и решать необходимые задачи, уровень навыков по выполнению и оформлению работы; кратко излагаются наиболее важные проблемы, подвергшиеся исследованию; отмечаются практические предложения, которые содержатся в работе; отмечаются такие качества обучающегося как целеустремленность, аккуратность, дисциплинированность, проявленные в ходе выполнения дипломной работы; дается общая оценка подготовки и качества выполненной работы.

Руководитель может указать на возможность допуска дипломной работы к защите или объяснить, почему она не удовлетворяет предъявляемым требованиям и не может быть допущена к защите.

Окончательное решение по дипломной работе, которая, по мнению руководителя, не отвечает предъявляемым требованиям, выносится кафедрой.

Защита дипломной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Бизнес-колледжа. Кроме членов ГЭК на защите желательно присутствие руководителя дипломной работы, а также возможно присутствие других обучающихся и преподавателей.

Защита дипломной работы (продолжительность защиты до 40 минут) включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы.

К защите дипломной работы обучающийся готовится заранее. Пишет доклад (вступительное слово), готовит иллюстративный материал (таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Содержание доклада и иллюстративного материала согласовывается с руководителем. Доклад должен содержать краткое и четкое изложение основных положений дипломной работы. Доклад не следует перегружать цифровыми показателями, а привести лишь те, на которые сделаны ссылки в иллюстративном материале.

Все таблицы, схемы, графики и диаграммы, представленные в иллюстративном материале, должны быть пронумерованы в той

последовательности, в которой на них ссылается автор дипломной работы.

3.3. Критерии оценки защиты дипломной работы

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяется по результатам выполнения и защиты дипломной работы:

Основными критериями при определении оценки за выполнение дипломной работы обучающимся для руководителя являются:

- соответствие состава и объема выполненной дипломной работы заданию;
- качество профессиональных знаний и умений обучающегося, уровень его профессионального мышления;
- степень самостоятельности обучающегося при выполнении дипломной работы;
- умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в дипломной работе;
- оригинальность, практическая и научная ценность сформулированных в работе предложений;
- качество оформления дипломной работы.

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту дипломной работы являются:

- доклад выпускника;
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки;
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы;
- отзыв и оценка руководителя дипломной работы.

В основе оценки дипломной работы лежит четырехбалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую дипломную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации),
- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя;
- при защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а вовремя доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую дипломную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации);
- характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако, с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя;
- при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия(организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации);

- в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации);

- не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзыве руководителя имеются существенные критические замечания;

- при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки;

- к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Решение о присвоении студенту квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и выдаче диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании принимается государственной экзаменационной комиссией по положительным результатам государственной итоговой аттестации и заносится в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации и выдаче документов о среднем профессиональном образовании. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ)

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о допущенном по его мнению нарушении, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Для проведения апелляций по результатам ГИА в ДГУНХ создаются апелляционные комиссии.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников ДГУНХ, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий, и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является ректор ДГУНХ либо лицо, исполняющее обязанности ректора на основании приказа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех

рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные ДГУНХ.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной

организацией не более двух раз.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается.	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы,	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы.

		работы не связаны с целью и задачами работы	имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно

	черновики, конспекты			ориентируется в терминологии, используемой в выпускной квалификацио нной работе
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная выпускная квалификационная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и

		<p>работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>	<p>содержательн о отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>
Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть выпускной квалификационно</p>	<p>Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть выпускной квалификационной работы</p>

	<p>исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть выпускной квалификационной работы не выполнена.</p>	<p>й работы выполнена некачественно.</p>	<p>части от законов композиционного решения.</p>	<p>выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
--	---	--	--	---

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

<i>№</i>	<i>Тема выпускной квалификационной работы</i>	<i>Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе</i>
1.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана 1 класса на 75 посадочных мест.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
2.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха общедоступной столовой на 100 посадочных мест.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
3.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана класса Высший	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

	на 50 посадочных мест.	продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
4.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе на 80 посадочных мест.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
5.	Разработка технологического процесса приготовления продукции мясорыбного цеха столовой при университете на 120 посадочных мест.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
6.	Разработка технологического процесса приготовления продукции цеха мучных изделий	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,

	закусочной - пельменной на 100 посадочных мест.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
7.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе-блинной на 60 посадочных мест.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
8.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха диетической столовой на 100 посадочных мест.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
9.	Разработка технологического процесса приготовления	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и

	продукции холодного цеха ресторана 1 класса на 80 посадочных мест	приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
10	Разработка технологическо го процесса приготовления продукции холодного цеха пивного бара 1 класса на 75 посадочных мест	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
11	Разработка технологическо го процесса приготовления продукции кондитерског о цеха ресторана класса Высший на 160 посадочных мест	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
12	Разработка технологическо	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной

	<p>го процесса приготовления продукции холодного цеха общедоступной столовой на 80 посадочных мест.</p>	<p>кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</p>
13	<p>Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана класса Высший на 50 посадочных мест.</p>	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</p>
14	<p>Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха кафе на 80 посадочных мест.</p>	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</p>

15	<p>Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха столовой при университете на 100 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</p>
16	<p>Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха столовой при университете на 150 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</p>

Лист актуализации программы государственной итоговой аттестации

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « 02 » октября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Мася

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « 09 » мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Мася