



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» в г. Артёме

Колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО
«ВГУЭС» в г. Артёме
А.А. Власенко
« 28 » _____ 2020 г.



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
основной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки: базовый

Артём 2020

СОСТАВЛЕНО в соответствии с требованиями
Федерального государственного образовательного
стандарта среднего образования по специальности
Технология продукции общественного питания базовой
подготовки, утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ № 384 от «22» апреля 2014 г.
кафедрой транспортных процессов, сервиса и дизайна

Протокол № 14 от «30» мая 2020 года

Заведующий кафедрой  Л.В. Преснякова

ОДОБРЕНО:

Научно-методическим советом
колледжа филиала ФГБОУ ВО
«ВГУЭС» в г. Артеме

Протокол № 1 от 28 2018 года

Председатель 

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора филиала

 О.И. Иванова

« 10 » 2020 г.

Разработчики:

- Морозова Анна Серафимовна, преподаватель профессиональных модулей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- Самохина Л.С., преподаватель общепрофессиональных дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- Осипчук Капиталина Андреевна, заведующий ООО «Столовая «Березка», г. Артем

Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2023 года основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной и заочной формы обучения, базовой подготовки регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников в 2023 году и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседание государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
3 Структура и содержание государственной итоговой аттестации	7
4 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	13
Приложения:	18
1 Форма бланка тематики ВКР	18
2 Форма бланка заявления студента о закреплении тематики ВКР	27
3 Форма задания на ВКР	28
4 Форма календарного графика выполнения ВКР и прохождения этапов ГИА	30
5 Форма отзыва руководителя ВКР	31
6 Форма рецензии на ВКР	32
7 Форма книги протоколов заседания ГЭК	33

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с: частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего образования» от 16 августа 2013 года № 968 с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. №74; от 17 ноября 2017 г. №1138;

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего образования» от 14 июня 2013 года № 464с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. №1580;

федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Положением о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа филиала ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме по программам подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение данной ППССЗ в колледже.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности.

1.4. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена основной профессиональной образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

1.6. Formой государственной итоговой аттестации по ППССЗ среднего профессионального образования в колледже является защита выпускной квалификационной работы.

1.7. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

1.8. В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень владения современными информационно-коммуникационными технологиями.

1.9. В программе государственной итоговой аттестации определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- этапы и объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов по оценке уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объём и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, предоставляемых на заседания государственной итоговой аттестации;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.10. Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется профильной кафедрой филиала, реализующей основную профессиональную образовательную программу 19.02.10 Технология продукции общественного питания, согласовывается с заместителем директора филиала, с представителями работодателей и утверждается директором филиала после её обсуждения на заседании научно-методического совета колледжа с участием председателя государственной экзаменационной комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

2 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов **профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПМ. 01. Организация процесса приготовления 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.

2. ПМ.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.

3. ПМ.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.

4. ПМ.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.

5. ПМ.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.

6. ПМ.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.

7. Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»

ПК 7.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд

ПК 7.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

2.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, и уровня образования обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

ГИА способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускников к самостоятельной работе.

2.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в т.ч.:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма – выпускная квалификационная работа в виде выполнения и защиты дипломной работы.

3.2 Этапы, объём времени и сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графику учебного процесса на 2022- 2023 учебный год устанавливаются следующие этапы, объём времени и сроки проведения ГИА:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объём времени в неделях	Сроки проведения
1.	Подбор и анализ материалов для дипломного проектирования в период преддипломной практики	4 недели	20.04.2023– 17.05.2023
2.	Дипломное проектирование	4 недели	18.05.2023 – 14.06.2023
3.	Оценка качества выполнения дипломных работ (проектов): - нормоконтроль - рецензирование - подготовка к защите и защита дипломных работ	2 недели	15.06.2023– 28.06.2023 по графику

3.3 Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объёма и структуры дипломных работ	Ноябрь 2022г	Кафедра специальности
2.	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: - Разработка тематики дипломных работ; - Рассмотрение и утверждение дипломных работ; - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР; - Предварительное закрепление тематики ВКР за студентами по их личным заявлениям;	Декабрь 2022г	Зав. кафедрой, преподаватели-руководители ВКР

	- Подготовка проекта приказа о закреплении тематик ВКР за студентами.		Зав. отделением
3.	Подготовка и оформление бланков заданий на ВКР и календарных графиков выполнения ВКР студентами	Март 2023	Зав. кафедрой, руководители ВКР
4.	Составление графика проведения консультаций руководителями проектов для студентов по выполнению ВКР.	Апрель 2023	Зав. кафедрой, руководители ВКР
5.	Проведение заседания кафедры о допуске выпускников к ГИА	Апрель 2023	Зав. кафедрой зав. отделениями
6.	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, составе экспертов, сроках проведения этапов ГИА)	Апрель 2023	Зав. кафедрой, зав. отделениями
7.	Проведение собрания в группе «Об организации ГИА выпускников 2021 года» с выдачей задания и календарного графика на дипломную работу	Апрель 2023	Зав. кафедрой, кураторы групп, руководители ВКР
8.	Организация консультаций по выполнению дипломных работ.	по графику консультаций	Руководители ВКР
9.	Контроль хода выполнения дипломных работ студентами	Май - Июнь 2023	Зав. отделением, зав. кафедрой, руководители ВКР
10.	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ВКР – нормоконтроль, рецензирование и защиты)	Май - Июнь 2023	Зав. отделением, зав. кафедрой, руководители ВКР, кураторы групп
11.	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения дипломных работ (нормоконтроль, рецензирование)	Июнь 2023	Зам. директора по УВР, зав. отделением, зав. кафедрой, руководители ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных работ»	май 2023	Зав. отделением, зав. кафедрой
13.	Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, необходимых для работы ГЭК	Июнь 2023	Зам. директора филиала, зав. отделением, зав. кафедрой, кураторы

3.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты дипломных работ студентами осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников филиала

ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме по программам специалистов среднего звена включает следующие этапы:

1 этап выполнения ВКР

Этап выполнения	Содержание	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	20.04.2023 - 27.05.2023
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР	
Оформление	Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с критериями, установленными заданием и требованиями	

2 этап. Контроль выполнения студентами ВКР и оценка качества их выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием. Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике студента и сообщение о ходе работы студента руководителю специальности	20.05.2023 - 15.06.2023
	Консультант по отдельным вопросам, частям	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций
	Нормо-контролер	Предварительная проверка ВКР студента на соблюдение требований	10.06.2023- 15.06.2023
	Зам. директора филиала, зав. отделение, зав. кафедрой	Еженедельная проверка хода и результатов выполнения студентами ВКР.	20.05.2023- 15.06.2023
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ВКР студента с оценкой качества его выполнения.	до 15.06.2023
	Нормоконтролер	Окончательная проверка всех материалов завершенной и подписанной руководителем и консультантом работы студента на соблюдение требований	до 17.06.2023

		Утверждение всех материалов подписью в соответствующих графах ВКР.	
	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения.	до 17.06.2023
	Зам. директора филиала, зав. отделение, зав. кафедрой	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на дипломный проект. Решение о допуске студента к защите дипломного проекта на заседании ГЭК	19.06.2023- 24.06.2023 по графику

3.5 Содержание государственной итоговой аттестации

3.5.1 Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливается тематика выпускных квалификационных работ, в основе которой положены вопросы по организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; показателей эффективности оборудования предприятий питания; учета рабочего времени; показатели оценки качества выполняемых работ; планирование работы бригад в специализированном цехе; методика расчета заработной платы; нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность.

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ (Приложение 1).

Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях выпускающей кафедры, реализующей ППССЗ;
- согласовывается с заместителем директора филиала;
- утверждается приказом директора филиала.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании выпускающей кафедры специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, согласованных с работодателями и заместителем директора по учебно-воспитательной работе колледжа, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки (форма заявлений - приложение № 2).

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами, назначение руководителей ВКР, рецензентов и, при необходимости, консультантов осуществляется приказом ректора университета.

Задание студенту на разработку темы ВКР и календарный график выполнения ВКР оформляются на бланках установленной формы (приложения № 3,4).

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;

- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, внедрением материалов работы в сферу 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы.

Выпускная квалификационная работа может быть по своему характеру четырех видов:

- выпускная квалификационная работа теоретического характера,
- выпускная квалификационная работа опытно-практического характера,
- выпускная квалификационная работа опытно-экспериментального характера.

3.5.2 Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

а) введение;

б) основная часть:

- теоретическая часть;

- опытно-экспериментальная часть (практическая, специальная, исследовательская и др);

с) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;

д) список используемых источников;

е) приложения.

Объем ВКР должен составлять не менее 40 страниц и не более 60 страниц машинописного текста.

Структурное построение и содержание составных частей ВКР определяются выпускающей кафедрой, реализующей основную профессиональную образовательную программу 19.02.10 Технология продукции общественного питания, исходя из требований ФГОС к уровню подготовки выпускников по специальности и совокупности требований, степень достижения которых подлежит прямому оцениванию (диагностике) при государственной итоговой аттестации.

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 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.

Примечание:

На государственной итоговой аттестации выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д. (п.8.5 ФГОС СПО). Структура портфолио разрабатывается кафедрой, реализующей специальность (код и наименование), и утверждается приказом директора филиала.

3.5.3 Защита выпускных квалификационных работ

Допуск к защите ВКР

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации») по осваиваемой программе среднего профессионального образования.

До допуска дипломной работы к защите выпускник должен пройти процедуру согласования ВКР с нормоконтролером.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой (форма отзыва - приложение № 5);
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой (форма рецензии - приложение № 6).

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензия должна иметь оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Руководитель ВКР, рецензент, нормоконтролер, консультанты по отдельным частям ВКР удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе пояснительной записки ВКР.

Допуск выпускника к защите ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа ректора университета.

Защита ВКР

1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности с участием не менее двух третей ее состава;

2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с графиком учебного процесса в период с 15.06 по 28.06. 2022 года:

продолжительность одного заседания не более 6 часов,

в течение одного заседания рассматривается защита не более 8 дипломных работ, на защиту ВКР студентом отводится до 45 минут.

3. Процедура защиты ВКР включает:

доклад студента - 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности;
- представление портфолио достижений выпускника.

4. На каждого студента оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты ВКР.

Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках - листах оценивания

Члены ГЭК фиксируют результаты экспертизы выполнения и защиты ВКР в ведомостях.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР,
- присвоение квалификации,
- особое мнение о ВКР выпускников.

(Форма книги протокола заседания ГЭК приведена в приложении № 7).

5. Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

6. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «техник-технолог» по основной профессиональной образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании торжественно объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты диплома после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации, Положением о государственной итоговой аттестации выпускников филиала ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме по программам подготовки специалистов среднего звена.

2. При подготовке к ГИА для обучающихся проводятся консультации руководителями ВКР и, при необходимости, консультантами по отдельным вопросам дипломной работы (проекта). Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

3. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

4. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

5. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артёме.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- информационного центра филиала:
- компьютеры, сканер, принтер;
- программное обеспечение
- лаборатории ЭВМ и обработки информации:
- принтер

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

Во время защиты в помощь выпускнику могут быть предоставлены:

- федеральный государственный образовательный стандарт;
- нормативно-правовые акты;

4.3 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников колледжа филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артёме

2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
3. Федеральные законы и нормативные документы;
4. Стандарты по профилю специальности;
5. Литература по специальности;
6. Периодические издания по специальности;

4.4 Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Филиала ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме по программам подготовки специалистов среднего звена на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС СПО);
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности;
- Приказ ректора университета о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности;
- Приказ ректора университета об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- Приказ ректора университета о допуске студентов к защите ВКР;
- Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности;
- Зачетные книжки студентов;
- Выпускные квалификационные работы (дипломные работы) студентов с письменным отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы.

4.5 Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности определяется по результатам выполнения и защиты ВКР.

Основными критериями при определении оценки за выполнение ВКР студентом для руководителя ВКР являются:

- Соответствие структуры, содержания и оформления выполненной ВКР студента теме выпускной квалификационной работы и методическим рекомендациям по её выполнению;
- Качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления;
- Степень самостоятельности студента при выполнении работы;
- Умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- Положительные стороны, а также недостатки в работе;
- Оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений;
- Качество оформления работы.

Основными критериями при определении оценки за ВКР студента для рецензента ВКР являются:

- Соответствие структуры, содержания и оформления выполненной ВКР студента теме выпускной квалификационной работы и методическим рекомендациям по её выполнению;
- Качество выполнения всех составных частей ВКР;
- Степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ;
- Оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы;
- Качество оформления работы.

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ВКР 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 ВКР, рецензия и оценка рецензента ВКР.
- В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
 - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
 - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
 - показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
 - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
 - теоретические положения органично сопряжены с практикой;
 - даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
 - в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
 - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
 - широко представлена библиография по теме работы;
 - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка "ХОРОШО" выставляется в том случае, если:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" выставляется в том случае, если:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;

- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" выставляется в том случае, если:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

4.5 Кадровое обеспечение ГИА

4.5.1 Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности (код и наименование).

Требование к квалификации членов государственных экзаменационных комиссий ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.5.2 Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артёме, осваивающих ФГОС СПО, устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ (ВКР) - дипломных работ из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов в области общественного питания базовых предприятий, организаций и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) филиала;

- консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР из числа преподавателей филиала и специалистов предприятий, хорошо владеющих спецификой вопроса;

- нормоконтролеры из числа преподавателей филиала, хорошо владеющих вопросами нормоконтроля, или представители работодателей, социальных партнеров; рецензент из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области общественного питания;

- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе 5 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в области общественного питания базовых предприятий, организаций-работодателей, социальных партнеров, административного работника филиала и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) филиала основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается приказом Министерства образования и науки РФ, персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом ректора ВГУЭС. Руководители ВКР, нормоконтролеры, рецензенты, консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР также утверждаются приказом ректора.

Основная профессиональная образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ВКР)
в форме дипломной работы**

для студентов группы очной и заочной формы обучения

2022- 2023 учебный год

№ п/п	Темы ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.	ПМ 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.	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	Организация производственного процесса и рабочего места для приготовления сложной кулинарной продукции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.	ПМ 01 Организация процесса приготовления 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.06 Организация работы структурного подразделения
4	Совершенствование технологического процесса приготовления десертов и расширение их ассортимента на предприятиях питания.	ПМ 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
5	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд и напитков в школьной столовой.	ПМ 01 Организация процесса приготовления 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
6	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

	кулинарной продукции в лечебном учреждении.	продукции ПМ.06.01 Организация работы структурного подразделения
7	Разработка ассортимента и усовершенствование технологии приготовления блюд из фарша в кафе.	ПМ 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
8	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления кулинарной продукции при проведении банкета.	ПМ 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
9	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в кулинарном цехе.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
10	Особенности технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд вегетарианской кухни с учетом современных тенденций.	ПМ 01 Организация процесса приготовления 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.06 Организация работы структурного подразделения
11	Особенности технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий в ресторане.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Организация предпринимательской деятельности
12	Влияние типа предприятия на организацию технологического процесса приготовления кулинарной продукции.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Организация предпринимательской деятельности
13	Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий на предприятии питания индивидуального предпринимателя.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
14	Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы с учетом современных тенденций.	ПМ 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

		<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
15	Основные методы и организация контроля качества собственной продукции на предприятиях питания.	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
16	Организация питания и расширение ассортимента блюд в системе кейтеринг.	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
17	Особенности технологического процесса приготовления кулинарной продукции в закусочной.	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям</p>
18	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в предприятиях с японской кухней.	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
19	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции для учащихся общеобразовательного учреждения.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
20	Особенности организация технологического процесса приготовления кулинарной продукции в общедоступной столовой.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и</p>

		приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
21	Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок в кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
22	Организация технологического процесса приготовления мучных блюд в пиццерии.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
23	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок на предприятиях питания	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
24	Особенности технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий в специализированном цехе.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
25	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции в столовой при промышленном предприятии.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
26	Организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции в закусочной.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
27	Организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции в школьной столовой	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
28	Меню как план деятельности предприятия питания и методы его оптимизации.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности

29	Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячих десертов в ресторане.	<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
30	Совершенствование технологии и расширение ассортимента кулинарной продукции в столовой.	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
31	Совершенствование ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий в кафе.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
32	Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в пекарне индивидуального предпринимателя.	<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
33	Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий в столовой при профессиональном училище.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>
34	Организация технологического процесса приготовления мучных блюд национальной кухни.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности</p>
35	Совершенствование организации технологического процесса приготовления мучных блюд.	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной</p>

		продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
36	Организация технологического процесса приготовления мучных изделий пониженной калорийности для лечебно-профилактического питания.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
37	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции для детского питания.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
38	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из океанических видов рыбы на предприятиях питания.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
39	Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд в кафе.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
40	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в ресторане.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
41	Организация технологического процесса приготовления мясных горячих блюд в кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
42	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции в специализированном предприятии.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

		подразделения
43	Влияние типа предприятия на организацию технологического процесса приготовления кулинарной продукции.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
44	Организация процесса приготовления и приготовление горячей продукции в лечебно-оздоровительных учреждениях.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
45	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
46	Особенности организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в общедоступной столовой	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
47	Анализ меню и способы его оптимизации в ресторане.	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.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
48	Расширение ассортимента и совершенствование технологии приготовления десертов в ресторане с Европейской кухней.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности
49	Особенности совершенствования технологии и разработки ассортимента блюд из мяса диких животных.	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.06 Организация работы структурного подразделения
50	Организация и совершенствование технологии приготовления блюд в ресторане с русской кухней.	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.06 Организация работы структурного подразделения
51	Особенности организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
52	Особенности технологического процесса приготовления национальных блюд китайской кухни и разработка их ассортимента.	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.06 Организация работы структурного подразделения
53	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции европейской кухни с учетом современных требований.	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.06 Организация работы структурного подразделения
54	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
55	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

56	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
57	Подбор современного технологического оборудования и инвентаря, их безопасное использование в ресторанной кухне.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
58	Технологический процесс приготовления, оформления и подачи сложной кулинарной продукции с использованием современных технологий.	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.06 Организация работы структурного подразделения
59	Контроль качества и безопасности готовой сложной кулинарной продукции.	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.06 Организация работы структурного подразделения
60	Товароведная характеристика и безопасное использование сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Тематика дипломных работ разработана и предложена к рассмотрению и утверждению:

Преподаватель профессиональных модулей и спецдисциплин:

_____ А.С. Морозова

Преподаватель профессиональных модулей и спецдисциплин:

_____ Л.С. Самохина

Заведующему кафедрой
транспортных процессов, сервиса
и дизайна
(наименование кафедры)

(Ф.И.О.)
от студента группы _____

(Ф.И.О. полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Для прохождения государственной итоговой аттестации прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы

и назначить руководителя _____
(Ф.И.О. руководителя)

(ученая степень, должность, звание)

«__» _____ 20__ г. _____ тел. _____
(подпись студента) (контактный тел.)

Руководитель

(подпись) / _____ /
(Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой

(подпись) / _____ /
(Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г.АРТЕМЕ
КОЛЛЕДЖ
КАФЕДРА ТРАНСПОРТНЫХ ПРОЦЕССОВ, СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой

« ____ » _____ 20__ г.

Основная образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу (дипломная работа)

Студенту _____

Группы _____

1. Тема ВКР _____

утверждена приказом № _____ от _____ 20__ г.

2. Срок сдачи ВКР _____

2. Исходные данные для дипломной работы (по мере необходимости)

3. Состав, объем и структурное построение ВКР:

- титульный лист;
- задание на выполнение ВКР;
- содержание;
- Введение: актуальность темы, понятийный аппарат исследования, цель и задачи работы, объект и предмет исследования, информационно-методологическая база исследования, методы исследования.
- Основная часть:

1 Теоретическое обоснование проблемы

1.1 Основные аспекты темы на основе анализа имеющейся литературы. Изучение организации технологического процесса приготовления выпускаемой продукции предприятиями общественного питания.

1.2 Классификация блюд и изделий, анализ ассортимента и их характеристика, организация контроля качества на предприятии.

2 Практическая часть

2.1 Общие сведения о производственной деятельности предприятия

2.2 Технология приготовления блюд и изделий на предприятии

2.3 Разработка предложений с позиции изучаемой темы

3 Заключение: выводы по результатам оценки деятельности по изучаемой теме, обобщение результатов исследований и предлагаемых мероприятий.

- Список используемых источников

- Приложения: (перечень графических материалов - раздаточные материалы для членов ГЭК)

Дата выдачи задания	« _____ » _____ 20__ г.
Срок выполнения дипломной работы	« _____ » _____ 20__ г.
Руководитель дипломной работы	_____ (подпись) (Ф.И.О.)
Консультант по нормоконтролю	_____ (подпись) (Ф.И.О.)
Консультанты по разделам работы	_____ (подпись) (Ф.И.О.)
Зав.кафедрой	_____ (подпись) (Ф.И.О.)
Задание получил	_____ (подпись) (Ф.И.О.)
	« _____ » _____ 20__ г.

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

Студента (ки) _____
фамилия, имя, отчество

группы _____ колледжа филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» г.Артеме

на тему _____
полное название темы согласно приказу

ВКР включает:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список использованных источников;
- комплект документов _____ на _____ листах;
- приложения (схемы, таблицы и т.п.) на _____ листах.

Дипломная работа выполнена _____
(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: _____

Качество выполнения составных частей ВКР _____
(обоснованность, оригинальность, практическая ценность принятых в работе решений; степень использования при разработке достижений науки, техники, производства, экономики)Качество профессиональных знаний и умений, уровень профессионального мышления студента, проявленные в ходе выполнения ВКР _____
(умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, положительные стороны, а также недостатки в работе, качество оформления работы, степень самостоятельности при выполнении работы и др).

Пояснительная записка _____

Графические материалы _____

Комплект документов (другой документации) _____

Достоинством (вами) работы является (ются):

1

К недостаткам ВКР можно отнести:

1

В ходе выполнения ВКР студент продемонстрировал _____ уровень профессиональных знаний и умений по специальности, _____ уровень профессионального мышления, _____ степень самостоятельности, умение работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, и другими источниками информации

В целом ВКР заслуживает оценку _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Руководитель выпускной квалификационной работы: _____

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Филиал ФГБОУ ВО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г.АРТЕМЕ

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии

" ____ " _____ 20__ г.

с ____ час. ____ мин.

до ____ час. ____ мин.

Присутствовали:

Председатель государственной
экзаменационной комиссии _____

Заместитель председателя _____

Члены комиссии _____

Ответственный секретарь _____

Рассматривается выпускная квалификационная работа (дипломная работа)
студента _____

(Фамилия, имя, отчество)

_____ группа _____ форма обучения _____

специальности _____

на тему _____

Работа выполнена под руководством _____

Консультант _____

В государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

- 1 Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах;
- 2 Таблицы к работе на _____ листах формата _____;
- 3 Презентация;
- 4 Отзыв руководителя;
- 5 Рецензия на работу _____

(Ф.И.О., должность рецензента, краткое содержание рецензии)

Общая характеристика доклада (да/нет):

1 Обоснованность актуальности темы, формирование цели и задач работы _____;

2 Свободное изложение материала, логика изложения, владение профессиональными и общими понятиями и категориями (в т.ч. аналитические оценки, сопоставления, выводы и заключение) _____;

3 Расстановка акцентов на ключевых разделах и результатах, в т.ч. практических _____;

4 Оправданное использование графического (презентационного) материала _____;

Вопросы членов ГЭК: _____

Общая характеристика ответов студента (студентки) на заданные ему вопросы и рецензию

Государственная экзаменационная комиссия решает:

1 Признать, что студент(ка) выполнил(а) и защитил(а) выпускную квалификационную работу с оценкой _____

2 Присвоить _____
квалификацию _____

3 Выдать диплом государственного образца _____
(отличием, без отличия)

4 Особое мнение членов комиссии (отметить, что) _____

Председатель ГЭК _____
подпись расшифровка подписи (Ф.И.О)

Заместитель председателя ГЭК _____
подпись расшифровка подписи (Ф.И.О)

Члены комиссии _____
подпись расшифровка подписи (Ф.И.О)

подпись расшифровка подписи (Ф.И.О)

Ответственный секретарь _____
подпись расшифровка подписи (Ф.И.О)