



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**



**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки
базовый

Квалификация (степень)
Техник-технолог

Очная форма обучения

Москва 2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и утверждена на заседании ПЦК Технологии продукции общественного питания
Протокол № 5 от 21.01. 2020 г

Программа государственной итоговой аттестации рецензирована и рекомендована к утверждению:

Директор ООО «Гранд
Премиум»

Исполнительный директор
ООО «Лесник»



Агеева
Кс

А.В. Хабенко

О.А. Агеева



СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
5. ...ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ	20
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	21
7.ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	24
8.ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	26

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации.

Нормативную правовую основу разработки программы государственной итоговой аттестации составляют:

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее - ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

– 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, направленные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 г. № 06-846;

– Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»;

– Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», регламентирующие образовательный процесс.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В программе государственной итоговой аттестации используются следующие сокращения:

ВКР - выпускная квалификационная работа

ГИА – государственная итоговая аттестация

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия

ОК - общие компетенции

ПК - профессиональные компетенции

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.2. Наименование квалификации

Техник-технолог.

2.3. Уровень подготовки

Базовая подготовка.

2.4. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

3 года 10 месяцев.

2.5. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Защита выпускной квалификационной работы
Вид выпускной квалификационной работы	Дипломная работа
Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	Подготовка - 4 недели Проведение - 2 недели

2.6. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

Общие компетенции

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.

Профессиональные компетенции

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.

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.

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.

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.

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.

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.

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы	Специалист с высшим образованием соответствующего профиля
Консультант выпускной квалификационной работы	Специалист из числа педагогических работников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Рецензент выпускной квалификационной работы	Специалистам по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», из числа: – руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; – представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники
Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии	Директор филиала ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Члены государственной экзаменационной комиссии	Педагогические работники ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», лица, приглашенные из сторонних организаций, в том числе педагогические работники, представители работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников или сотрудников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1	Положение о порядке и форме проведения государственной итоговой аттестации

	по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам программам среднего профессионального образования выпускников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
2	Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
3	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов
5	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
7	Распорядительный акт Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии
8	Распорядительный акт ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии
9	Распорядительный акт ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации
10	Документы, подтверждающие освоение обучающимися дисциплин и компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
11	Протокол заседаний экзаменационной комиссии
12	ГОСТ 2.001-93. ЕСКД. Общие положения. ГОСТ 2.105-95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. ГОСТ 2.106-96. ЕСКД. Текстовые документы. ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование	Рабочее место преподавателя; Класная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина открытая с посудой.
2	Аудитория № 124	Кабинет технологического оборудования кулинарного и

		кондитерского производства
--	--	----------------------------

4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Защита выпускной квалификационной работы

4.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ определяются ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологических отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Студенту предоставляется право:

– выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных (см. п. 4.1.5. Примерная тематика выпускных квалификационных работ);

– предложения своей тематике с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

Титульный лист:

- а) наименование образовательного учреждения;
- б) полное наименование темы работы;
- в) фамилия, имя, отчество автора работы;
- г) группа, специальность;
- д) фамилия, имя, отчество руководителя, должность;
- е) гриф «допуск к защите»;
- ж) оценка, дата защиты;
- и) подпись председателя ГЭК;
- к) город и год выполнения.

Содержание должно отражать структуру работы с обязательным указанием страниц, с которых начинаются введение, главы, параграфы, заключение, список используемых источников, приложения.

Примерная структура выпускной квалификационной работы представлена в приложении.

Введение – это вступительная часть выпускной квалификационной работы, в которой необходимо:

- определить тему работы – сформулировать основную проблему;

- обосновать выбор темы (проблемы), объект, предмет исследования, ее актуальность и значимость;
- дать краткую характеристику степени изученности данной темы;
- определить основную цель работы и конкретизировать ее исследовательскими задачами;
- представить основные методы исследования;
- дать обзор литературы, состоящий в качественной оценке степени разработанности исследуемых вопросов в научной литературе и на практике;
- обозначить на базе какого предприятия (организации, учреждения) выполнена выпускная квалификационная работа;
- охарактеризовать структуру работы.

Основная часть включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть выпускной квалификационной работы должна содержать две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета выпускной квалификационной работы. Она является теоретической базой для дальнейшего анализа практических вопросов изучаемой проблемы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, представленные в виде таблиц и графиков.

Теоретические и методические основы изучения проблемы целесообразно начать с характеристики предмета исследования. Затем сделать небольшой исторический экскурс, привести методику проведения исследования.

Следует давать определения всем терминам, используемым в выпускной квалификационной работе. Список терминов может быть оформлен в виде Глоссария, который размещается перед списком использованных источников.

Анализ теоретических проблем не должен выглядеть как переписывание информации из других источников. Каждый раз, когда автор выпускной квалификационной работы пользуется чужими фактами, суждениями, необходимо ссылаться на автора. Это позволяет увидеть, в каком месте обучающийся пользуется положениями, заимствованными из литературных источников, а где приводит свои собственные мысли, заключения, соображения.

Отправными словами при анализе литературных источников должны быть: «Автор отмечает ..., показывает ..., подчеркивает ..., выражает ...».

В конце главы необходимо написать вывод, который должен быть логично связан с целью и задачами, поставленными в работе.

Во второй главе оценивается практический материал, полученный во время производственной (преддипломной) практики. В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме (на примере конкретной организации) желательно за период не менее двух лет;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание возможных путей решения выявленных проблем.

Аналитическую работу следует начинать с характеристики объекта исследования.

В ходе анализа должны использоваться для наглядности формулы, аналитические таблицы, схемы, диаграммы и графики.

Для установления объективных тенденций все данные и весь цифровой и статистический материал должны быть достоверными, сопоставимыми, отражать общую направленность исследуемых процессов, а не исключения из них.

Для более глубокого изучения отдельных вопросов могут быть проведены специальные анкетные обследования и опросы специалистов, поставщиков, потребителей и др.

В конце главы необходимо сделать вывод на основании анализа, выявления недостатков и возможностей разрешения проблемы, представлены рекомендации по совершенствованию деятельности.

Заключение должно содержать общие выводы по результатам проведенного исследования, пути решения имеющейся проблемы в теоретическом и практическом плане.

Изложение материала выпускной квалификационной работы должно быть конкретным, грамотным и опираться на действующую практику. Выводы и предложения должны быть разработаны в соответствии с поставленной в работе целью и сформулированными задачами, раскрывать значимость полученных результатов. При этом отражается степень новизны в решении и раскрытии проблемы.

Работа обязательно должна содержать практические рекомендации, которые могут касаться как деятельности самой организации, так и нормативно-технической документации (например, технических регламентов, стандартов).

Содержание заключения служит основой доклада обучающегося при защите выпускной квалификационной работы.

В списке используемых источников приводится перечень источников, которые использовались при написании выпускной квалификационной работы (не менее 20), в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- Интернет-ресурсы.

Сведения о литературных источниках, статьях, нормативных актах должны соответствовать правилам библиографического составления согласно ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Для написания выпускной квалификационной работы рекомендуется использовать источники не старше 5 лет.

Приложения содержат вспомогательные материалы, которые при включении в основную часть работы загромождают текст: таблицы и схемы, занимающие целую страницу или нестандартного размера, рекламные материалы и т.д.

Заглавие раздела «ПРИЛОЖЕНИЯ» пишется заглавными буквами по центру листа.

Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением сверху по центру страницы словом «Приложение». После слова «Приложение» следует арабская цифра, обозначающая его последовательность. Например, «Приложение 1». Если приложение состоит из нескольких взаимосвязанных листов, то на следующих листах за первым пишется «Продолжение приложения 1». Приложение должно иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

В Содержании приложения не детализируются, а отражаются одной строкой – Приложения.

4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Формат листа бумаги	A4
Шрифт	Times New Roman
Размер	14
Межстрочный интервал	1,5
Размеры полей	Левое – 3 см, правое – 1 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.
Вид печати	На одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов.

4.1.4. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1	Доклад студента по теме выпускной квалификационной работы (не более 10 – 15 минут)	Представление студентом результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы
2	Ответы студента на вопросы	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой
3	Представление отзывов руководителя и рецензента.	Выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК
4	Ответы студента на замечания рецензента	Заключительное слово студента, в котором студент отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы	Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим
6	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	Фиксирование решений ГЭК в протоколах

4.1.5. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Примерная тематика ВКР по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
1	Совершенствование организации процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы
2	Совершенствование организации процесса приготовления полуфабрикатов из мяса
3	Совершенствование организации процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы
Примерная тематика ВКР по ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление канале в

	ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
5	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
6	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из осетровой рыбы в ресторане с русской кухней.
Примерная тематика ВКР по ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
5	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра и сыром в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
6	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием субтропических и тропических плодов с использованием современных технологий и оборудования.
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса с использованием субтропических и тропических плодов с использованием современных технологий и оборудования.
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и свежеприготовленных макаронных изделий с использованием современных технологий и оборудования.
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыб с использованием современных технологий и оборудования.
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий и оборудования.
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий и оборудования.
12	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины в кавказкой кухне с использованием современных технологий и оборудования.

13	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий и оборудования.
14	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием современных технологий и оборудования.
15	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из птицы и дичи в ресторане с русской кухней.
16	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебного питания с использованием современных технологий и оборудования.
17	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания с использованием современных технологий и оборудования.
18	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для студенческого питания с использованием современных технологий
19	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей продукции ресторана (или других предприятий) «название ресторана».
20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд в ресторане с (русской, уральской, украинской, белорусской, молдавской, закавказской, армянской, казахской, среднеазиатской, чешской, итальянской, японской, немецкой, мексиканской, греческой и т.д.) кухней.
Примерная тематика ВКР по ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане русской кухни.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из сахара и шоколада с использованием современных технологий и оборудования.
Примерная тематика ВКР по ПМ.05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
Примерная тематика ВКР по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
1	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана класса «люкс» на 70 мест.
2	Разработка новых и фирменных блюд из сыра и организация их приготовления в ресторане
3	Разработка новых и фирменных блюд из овощей и организация их приготовления в столовой офиса
4	Разработка новых и фирменных блюд из мясопродуктов и организация их

	приготовления в баре
5	Разработка новых и фирменных десертов и организация их приготовления десертом в баре
6	Разработка новых и фирменных блюд из мяса птицы и организация их приготовления в диетической столовой
7	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для праздника «День смеха» в кафе молодёжное на 110 мест
8	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции диетической столовой открытого типа на 80 мест.
9	Разработка ассортимента для суши-бара на 40 мест.
10	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана первого класса на 40 мест, специализирующегося на вегетарианской кухне
11	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 75 мест
12	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 90 мест, специализирующегося на русской кухне
13	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана высшего класса, на 65 мест специализирующегося на азиатской кухне
14	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 100 мест специализирующегося на французской кухне
15	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 60 мест при деловом центре
16	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции семейного кафе (с полным обслуживанием официантами) на 85 мест
17	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 70 мест, специализирующегося на европейской кухне
18	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для празднования Нового года в ресторане высшего класса при гостинице на 120 мест.
19	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции закусочной на 50 мест при аэропорте.
20	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции гриль-бара на 65 мест
Примерная тематика ВКР по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
1	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане грузинской кухни
2	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане украинской кухни
3	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане белорусской кухни
4	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане немецкой кухни
5	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане американской кухни

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом установленного ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» образца.

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационных комиссий.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

«Отлично» – работа исследовательского (практического) характера: соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, выдвинута гипотеза исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, работа оформлена в соответствии с Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов БИТУ (филиал), имеются положительные отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Хорошо» – работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов БИТУ (филиал), имеются положительные отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Удовлетворительно» – работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи исследования сформулированы некорректно, объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный анализ литературных источников (менее шестнадцати), собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели, в оформлении работы допущены отступления от

Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов БИТУ (филиал), имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация частично отражает содержание доклада. Работа реферативного характера оценивается не выше «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» – работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи исследования сформулированы некорректно или не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования определены нецелесообразно или не сформулированы, теоретическая часть представлена выписками из литературных источников, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, изложенных в Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов, имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Группа _____

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

7.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

7.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.3. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для

письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

7.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

8.ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования	Протокол заседания Ученого совета № 6 от «21» января 2019г.	21.01.2019г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета	Протокол заседания Ученого совета №6 от «21» января 2020г.	21.01.2020г.