

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Московский колледж
управления, гостиничного бизнеса и
информационных технологий “Царицыно”

Н.Н.Седова

«17» ноября 2022 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим Советом ГБПОУ «Московский
колледж управления, гостиничного бизнеса и
информационных технологий “Царицыно”
«17» ноября 2022 г.,

Протокол № 2

Председатель ГЭК

М.В. Кузнецов


**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
по программе базовой подготовки
на базе основного общего образования
на 2022 – 2023 учебный год**

Москва
2022

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы
«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса
и информационных технологий «Царицыно»
(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)

Программа Государственной итоговой аттестации
по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**
согласована

с Председателем Государственной экзаменационной комиссии:

Кузнецов М.С.	-	Шеф-кондитер, Компас Групп Рус	 Подпись
---------------	---	-----------------------------------	---

26 декабря 2022 г.

Содержание

1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	4
2	Цели и задачи выполнения дипломной работы	6
3	Выбор темы дипломной работы	7
4	Задачи руководителя дипломной работы и консультантов	8
5	Рецензирование дипломных работ	8
6	Защита дипломных работ	9
7	Принятие решений ГЭК	9
8	Порядок хранения выполненных дипломных работ.	10
Приложения		
8	Темы дипломных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 1)	11
9	Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности (Приложение 2)	18
10	Критерии оценки дипломных работ (Приложение 3)	19
11	Результаты защиты дипломных работ по специальности 019.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 4)	24
12	Общие результаты подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 5)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года,

Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 №800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень), утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384,

Приказом «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 13.06.2021 г. №450,

Приказом Министерства просвещения России от 14.10.2022 № 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»,

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2020 № 630 "О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,

Уставом и локальными актами ГБПОУ Колледжа «Царицыно».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования на 20221/23 учебный год.

В части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

Вышеперечисленным видам деятельности соответствуют профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. 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.

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.

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.

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.

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.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Форма государственной итоговой аттестации (ГИА) – защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде дипломной работы. Демонстрационный экзамен сдается выпускником в рамках промежуточной аттестации и может учитываться при выставлении оценки за защиту дипломной работы на усмотрение ГЭК.

1.3. Темы дипломных работ разрабатываются совместно с председателем ГЭК и согласовываются с представителями предприятия (базы практики), рассматриваются на заседании Кафедры технологии ГБПОУ Колледж "Царицыно".

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы. Тема дипломной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

1.4. Объем времени:

на подготовку к ГИА - 4 недели

на проведение ГИА - 2 недели

- **Сроки проведения ГИА: выполнение дипломного проекта с 18.05.2023г. по 28.06.2023г.**
- защита дипломной работы с 15.06.2023 г. по 28.06.2023 г.

1.5. Условия подготовки и процедура проведения:

1.6.1.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**» является:

- выполнение и защита дипломных работ.

Программа итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**» формируется согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

1.6.1.2. Темы дипломных работ разработаны с учетом современных требований науки, техники, производства и образования.

Темы дипломных работ соответствуют одному или нескольким профессиональным модулям, содержащимся в основной профессиональной образовательной программе, а также профессиональным компетенциям (**приложение 1, приложение 2**).

Предзащита дипломных работ не является обязательной для всех студентов, а проводится по инициативе и предложению Кафедры технологии на заседаниях рабочих групп кафедры не позднее, чем за 2 недели до защиты дипломных работ по графику, утвержденному руководителем учебно- методического отдела.

1.6.1.3. Директор ГБПОУ Колледж "Царицыно" назначает руководителей дипломных работ. Руководителями дипломных работ могут быть назначены преподаватели профессиональных дисциплин и специалисты предприятий соответствующего профиля.

1.6.1.4. Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков исполнения) за студентами оформляется приказом директора ГБПОУ Колледж "Царицыно".

1.6.1.5. По утвержденным методическим рекомендациям руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

1.6.1.6. Задания на дипломные работы рассматриваются Кафедрой технологии, подписываются руководителями работы и утверждаются руководителем учебно-методического отдела.

1.6.1.7. Задания на дипломные работы выдаются студентам не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломную практику.

1.6.1.8. Задания на дипломные работы сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломных работ.

1.6.1.9. Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют руководитель учебно-методического отдела, заведующий отделением, заведующий кафедрой в соответствии с должностными обязанностями.

1.6.1.10 Демонстрационный экзамен сдается выпускником в рамках промежуточной аттестации и может учитываться при выставлении оценки за защиту дипломных работ на усмотрение ГЭК.

2. Цели и задачи итоговой аттестации

Выполнение дипломной работы является завершающим этапом в подготовке специалистов и позволяет продемонстрировать знания, умения и навыки, приобретенные за время обучения в приложении к конкретной задаче. В ходе выполнения выпускной квалификационной работы студент использует свои знания в области общенаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, а также практический опыт, приобретенный в процессе производственных практик, курсового проектирования.

Целями выполнения дипломной работы являются:

- закрепление и систематизация приобретенных знаний по специальности, их применение в решении конкретных практических задач;
- приобретение опыта самостоятельной работы с технической информацией, методическими и нормативными документами, специальной литературой, соответствующими методами и технологиями;
- овладение новыми методиками анализа, контроля, диагностики для восстановления работоспособности систем и комплексов.

В ходе выполнения дипломной работы решаются следующие задачи:

- развитие творческих способностей, навыков ведения самостоятельных работ при решении конкретной профессиональной задачи;
- развитие навыков использования современных кулинарных технологий расчетов и графического оформления их результатов;
- накопление опыта работы с технической литературой и информацией, находящейся в свободном доступе Internet;
- разработка мероприятий по охране труда и технике безопасности, защите окружающей среды и технической эстетике;
- подготовленности студентов к самостоятельной работе в условиях современного производства, прогресса науки и техники, роста культуры производства.

В процессе постановки и решения конкретных задач, включенных в дипломную работу, студент должен:

- творчески применять полученные в процессе обучения теоретические знания;
- уметь обосновать выбор аналитического аппарата для анализа и синтеза;
- пользоваться нормативно-методическими материалами;
- выполнять технические и электрические расчеты;
- уметь анализировать полученные результаты;
- находить варианты технических решений поставленных задач.

Дипломные работы должны быть реализованы в рамках реализации содержания профессиональных модулей ПМ.01 - «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.», ПМ.02 - «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 – «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 – «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.», ПМ.05 – «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 – «Организация работы структурного подразделения», в действующих образовательных стандартах специальности.

Дипломные работы являются заключительной учебной деятельностью студента, в которой он самостоятельно принимает решения и затем публично их защищает. Поэтому в процессе выполнения дипломной работы дипломник обязан проявить творческую активность, инициативу, самостоятельность и чувство ответственности за принятые технические решения, за правильность всех вычислений и оформления дипломной работы в соответствии с ФГОС.

На основании успешной защиты дипломной работы студенту присваивается квалификация «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Выбор темы дипломной работы и формулировка темы дипломной работы.

При выборе темы дипломной работы следует исходить из следующих положений, тема должна:

- быть актуальной и соответствовать современному уровню развития кулинарной

сферы;

- согласовываться с возможностью нахождения реальной информации и материалов, на основе которых будет разрабатываться работа;
- представлять практический интерес для предприятий (организаций) – баз преддипломной практики;
- быть сформулированной кратко и ясно, без излишних подробностей.

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Возможна разработка комплексных тем, соответствующие разделы которых составляют содержание дипломных проектов отдельных студентов.

В соответствии с выбранной темой дипломной работы определяется работа студента в течение преддипломной практики. Студенту выдается задание по сбору материала. Указанная работа обобщается в его отчете по преддипломной практике, которая, таким образом, является первым рабочим материалом для дипломного проекта.

Дипломные работы выполняются студентами на предприятиях (организациях), а также на базе колледжа.

4. Задачи руководителя дипломной работы и консультантов

Основными функциями руководителя дипломного проекта являются:

- определение тем дипломных работ и представление их на утверждение заведующему кафедрой;
- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- оказание помощи в качественном оформлении необходимой для представления к защите документации и тезисов докладов;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу;
- участие в организации и проведении предварительной защиты.

4.1 Руководителю дипломной работы на консультации по выполнению дипломной работы на каждого студента предусматривается не более 12 академических часов сверх сетки часов учебного плана. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов по одной профессиональной образовательной программе.

По завершении студентом дипломной работы руководитель подписывает его и вместе с заданием, а также своим письменным отзывом передает в учебную часть.

5. Рецензирование выпускных дипломных работ

5.1 Выполненные выпускные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников колледжа или других образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

5.2 Рецензенты дипломной работы назначаются приказом директора колледжа (заместителя директора) не позднее одного месяца до защиты дипломной работы, на рецензирование дипломной работы дается не позднее 10 дней до защиты.

5.3 Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы по четырехбалльной шкале (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

5.4 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты выпускной квалификационной работы.

5.5 Внесение изменений в дипломной работы после получения рецензии не допускается.

5.6 Учебно-методический отдел отделения при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 3 дня до начала государственной итоговой аттестации.

6. Защита дипломной работы

6.1. Процедура защиты дипломной работы определяется Положением об итоговой государственной аттестации выпускников. В соответствии с данным Положением к защите дипломного проекта допускаются студенты-выпускники, успешно прошедшие все предшествующие к аттестации испытания (при наличии отзыва руководителя и рецензии на дипломный проект).

6.2. Защита дипломной работы проводится публично на заседании ГЭК, состав которой утверждается приказом директора колледжа. Она проводится в публичной форме (на защите имеют право присутствовать научный руководитель, другие студенты, представители других организаций).

6.3. В начале каждой защиты секретарь ГЭК объявляет фамилию студента и зачитывает тему дипломной работы.

Защита начинается с доклада студента-выпускника по теме дипломной работы.

После доклада студент-выпускник должен ответить на вопросы членов ГЭК. В дискуссии могут принимать участие как члены ГЭК, так и присутствующие заинтересованные лица.

Затем секретарем зачитывается рецензия на дипломную работу и отзыв научного руководителя.

После окончания обсуждения дипломной работы студенту-выпускнику предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове студент-выпускник отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или не соглашаясь, приводя при этом обоснованные возражения.

Общая продолжительность защиты не должна превышать 1 академический час. Оценка за защиту дипломной работы выставляется в день защиты после проведения защиты дипломной работы всеми выпускниками, назначенными на защиту дипломной работы в соответствии с критериями (**Приложение 3**).

7. Принятие решений ГЭК

7.1 Итоговая оценка по защите выпускной квалификационной работы выставляется на основании критериев оценки дипломной работы та, указанных в **приложении 3**, а также при выставлении оценки учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы членов ГЭК.

7.2 Выпускники, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по уважительной или неуважительной причине, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным методическим советом колледжа от 13.12.2017 протокол №2.

7.3 Лучшие дипломной работы, представляющие учебно-методическую ценность, отмеченные членами ГЭК могут быть рекомендованы к внедрению, к изданию в сборниках лучших работ студентов и выпускников колледжа, а также к использованию в качестве учебных пособий колледжа.

7.4 Решение государственной аттестационной комиссии об освоении основной профессиональной образовательной программы по 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе базовой подготовки на базе основного общего

образования и присвоении квалификации **техник-технолог** оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

7.5 Результаты ГИА оформляются в **приложениях 4,5.**

8. Порядок хранения выполненных дипломных работ.

Дипломные работы выполняются в электронном формате и хранятся в соответствии Положением ГБПОУ Колледж «Царицыно» «О порядке хранения в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и (или) электронных носителях».

**Тематика выпускных квалификационных работ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2022/2023 учебный год**

№ П/П	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессиональным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель ФИО
1	Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд для гриль-бара, с учётом современных тенденций.	ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
2	Анализ и производство закусок и холодных блюд для ресторана «...» путём изучения их особенностей технологического процесса приготовления.	ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
3	Разработка мероприятий по совершенствованию работы структурного подразделения предприятия быстрого питания.	ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
4	Влияние технологии Sous vide на качество блюд европейской кухни и разработка предложений по усовершенствованию технологического процесса.	ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
5	Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд для семейного ресторана, с учётом современных тенденций.	ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
6	Разработка предложений по расширению ассортимента блюд для бизнес-ланчей, на примере ресторана «...»	ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
7		ВЧ.МДК.06.02; ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;	Бижко В.О.
8	Исследование особенностей блюд различных районов Китая и возможности их внедрения в меню ресторана г. Москвы	ПМ.03	
9	Организация процесса и технология приготовления горячих кондитерских изделий на примере шоколадного фондана с добавлением черемуховой муки и мороженого из овсяного молока	ПМ 05 МДК 01.01	Мошков В.И.
10	Организация процесса и технология приготовления мучных кондитерских изделий на примере печенья с добавлением порошка якона	ПМ-04 МДК 04.01	Мошков В.И.

11	Организация процесса и технология приготовления шоколадных батончиков с добавлением батата полуфабриката "Котлеты куриные"	ПМ-04 МДК 04.01	Мошков В.И.
12	Организация процесса и технология приготовления мороженого из бобовых для посетителей кафе	ПМ-01 МДК 01.01 ПМ-05	Мошков В.И.
13	Организация процесса и технология приготовления блюд для сложной горячей кулинарной продукции на основе растительного сырья на примере сейтана	ПМ-01 МДК 01.01 ПМ-05	Мошков В.И.
14	Организация процесса и технология приготовления кондитерских изделий на примере муссового десерта с добавлением плодов чуфы	ПМ-01 МДК 01.01 ПМ-05	Мошков В.И.
15	Организация процесса и технология приготовления кондитерских изделий на примере выпеченых десертов с добавлением козьего молока и льяняной муки	ПМ-01 МДК 01.01 ПМ-05	Мошков В.И.
16	Организация процесса и технология приготовления мясных рубленых изделий с повышенной пищевой ценностью на примере..	ПМ-01 МДК 01.01 ПМ-05	Мошков В.И.
17	Разработка предложения по расширению ассортимента кондитерских изделий в кафе - кондитерской, на примере Бенто-торта: "Медовик»	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
18	Разработка предложения по расширению ассортимента меню ресторана , путем внедрения сет-меню " Арабская кухня"	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
19	Бизнес-проект открытия закусочной с мексиканской кухней на 30 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
20	Расширение ассортимента меню гриль-бара, путем внедрения фирменного блюда.	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
21	Разработка предложения по расширению ассортимента веганского меню с применением процессов ферментации и сити-фермерства	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
22	Разработка предложения по расширению меню ассортимента горячих блюд на примере рес торана здорового питания, с применением процессов закваски и консервирования	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.

23	Разработка предложения по расширению ассортимента меню кондитерской на примере детской десертной карты	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
24	Разработка предложения по расширению ассортимента меню ресторанов быстрого питания, на примере кафе авто-заправочной станции	ПМ.01 ПМ.03 ВЧ.МДК.06.02	Руденок Т.А.
25	Теоретические и практические аспекты открытия пиццерии в условиях импортозамещения	ВЧ.0П.14	Плахова Е.В.
26	Разработка предложений по расширению ассортимента и организационных мероприятий приготовления блюд русской кухни.	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
27	Разработка предложений по расширению ассортимента вторых горячих блюд для кафе на 80 посадочных мест.	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
28	Разработка предложений по расширению ассортимента и технологии приготовления современных десертов и кондитерских изделий.	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
29	Разработка предложений по расширению ассортимента и технологии приготовления, оформления бисквитных тортов на примере Бенто торт	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
30	Разработка предложений по расширению ассортимента вторых горячих блюд из мяса птицы для кафе на 80 посадочных мест.	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
31	Разработка предложений по расширению ассортимента и организации приготовления блюд итальянской кухни.	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
32	Разработка предложений по расширению ассортимента по приготовлению сложных ягодных муссовых пирожных с учетом актуальных направлений.	ВЧ.0П.14	Стародубова И.В.
33	Организация производства в структурном подразделении ресторана «Turandot» - холодный цех	ВЧ.0П.14	Богданова В.В.
34	Разработка ассортимента горячих закусок для организации и проведения банкета – фуршета.	ВЧ.0П.14	Богданова В.В.
35	Исследование ассортимента холодных закусок в сети ресторанов «Кофемания» с разработкой рецептуры и технологией приготовления «Бурраты с овощами»	ВЧ.0П.14	Богданова В.В.
36	Разработка рекомендаций по расширению ассортимента первых блюд в ресторане кавказской кухни	ПМ.06	Богданова В.В.

37	Организация производства в структурном подразделении ресторана «.....» - горячий цех	ПМ.06	Богданова В.В.
38	Разработка рекомендаций по расширению ассортимента десертов для организации банкета «Свадьба» в ресторанах	ПМ.06	Богданова В.В.
39	Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий в кофейне "БОРЕХ"	ПМ.03 ПМ.06	Кошелева А.Ф.
40	Расширение ассортимента сезонных холодных закусок в кафе-кондитерской "Андерсон"	ПМ.03	Кошелева А.Ф.
41	Разработка рекомендаций по расширению меню этнического ресторана (на примере ресторана армянской кухни)	ПМ.03 ПМ.06	Кошелева А.Ф.
42	Анализ эффективности внедрения технологического оборудования на примере ресторана ...	ПМ.03	Кошелева А.Ф.
43	Пути повышения эффективности организации производства готовой продукции в кондитерском цехе на примере кафе "Кузина"	ПМ.05 ПМ.06	Юн Е.В.
44	Пути повышения эффективности организации производства готовой продукции в холодном цехе ресторана при гостинице "Метрополь"	ПМ.03 ПМ.06	Юн Е.В.
45	Разработка десертов для предприятия питания в соответствии с актуальными трендами кондитерского бизнеса на примере ...	ПМ. 06	Ткачук А.А
46	Анализ конкурентоспособности предприятия в условиях современного рынка на примере	ПМ. 06	Ткачук А.А
47	Анализ современных подходов к разработке меню и ценообразованию в сфере ресторанного бизнеса на примере ...	ПМ. 06	Ткачук А.А
48	Анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в условиях современного рынка на примере ...	ПМ. 06	Ткачук А.А
49	Анализ действующего менеджмента качества для производства кулинарной продукции на предприятии питания на примере.....	ПМ. 06	Ткачук А.А
50	Анализ современных систем учета на предприятиях общественного питания на примере ...	ПМ. 06	Ткачук А.А
51	Разработка ассортимента горячих блюд с учетом физико-химических процессов, протекающих при приготовлении основных ингредиентов для ресторана итальянской кухни	ПМ.02 ПМ.03	Варенкова Е.А.

52	Разработка ассортимента горячих блюд и совершенствование технологии приготовления для реализации в ресторане японской кухни "Каймэн"	ПМ.02 ПМ.03	Варенкова Е.А.
53	Разработка рекомендаций по расширению ассортимента кондитерских изделий с учетом физико-химических процессов при текстуризации компонентов на примере ресторана при гостинице "Метрополь"	ПМ.02 ПМ.03	Варенкова Е.А.
54	Организация технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции из говядины в ресторане европейской кухни	ПМ.02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05	Вакансия
55	Организация технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции из свинины в специализированном кафе	ПМ.02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05	Вакансия
56	Организация технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции из баранины в ресторане восточной кухни	ПМ.02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05	Вакансия
57	Пути совершенствования меню бара-ресторана "Прогноз погоды"	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
58	Анализ деятельности ресторана при гостинице "Grand Hotel" по приготовлению завтраков для шведской линии	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
59	Пути совершенствования деятельности кондитерского цеха "Гарден-кафе" при гостинице	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
60	Разработка практических рекомендаций по производственной деятельности в Кафе-кондитерской Олега Ильина	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
61	Пути совершенствование методов управления производственным персоналом ПОП.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
62	Пути совершенствование системы качества в предприятиях питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
62	Анализ современных конкурентоспособных технологий в производстве продукции общественного питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
63	Разработка предложений по расширению ассортимента холодных и горячих блюд в меню корпоративной столовой при бизнес-центре	ПМ.02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05	Мамыркина А.В.
64	Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий на примере кафе-кондитерской "Kuzina"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05	Мамыркина А.В.
65	Разработка ассортимента холодных блюд с учетом физико-химических процессов, протекающих при приготовлении основных ингредиентов на базе лобби-бара отеля "Марриотт Гранд"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05	Харькина С.Д.

66	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных	ПМ.06	Васильева Л.А.
67	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса на примере приготовления банкетного блюда «Террин из мяса и овощей»	ПМ.06	Васильева Л.А.
68	«Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (японской) кухней на примере блюда «Ромэн». технологий и оборудования.	ПМ.04	Васильева Л.А.
69	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий на примере «Пиццы» для предприятий быстрого питания.	ПМ.03	Васильева Л.А.
70	Разработка ассортимента блюд ресторанного обслуживания на выезде (кейтеринг) для различных мероприятий.	ПМ.05	Васильева Л.А.
71	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд для завтрака во французском стиле в ресторане французской кухни	ПМ.05	Васильева Л.А.
72	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с корейской кухней на примере блюда «Кальби».	ПМ.03	Васильева Л.А.
73	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд предприятия быстрого питания.	ПМ.03	Васильева Л.А.
74	Разработка рекомендаций совершенствования работы персонала кухни ресторана класса Люкс «...»	ПМ.06	Юн. Е.В.
74	Пути повышения эффективности организации производства готовой продукции в холодном цехе на примере ресторана/кафе «...»	ПМ.06	Юн. Е.В.
75	Пути повышения эффективности организации производства готовой продукции в горячем цехе на примере ресторана/кафе «...»	ПМ.06	Юн. Е.В.

Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной

деятельности

Вид профессиональной деятельности (ВПД)	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.

Критерии оценки дипломного проекта

критерии	показатели			
	Оценки «2 - 5»			
	«неуд.»	«удовл.»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	<p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается.</p> <p>Устаревшая или неактуальная тема.</p> <p>Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).</p> <p>Несоответствие выполненного проекта техническому заданию на проектирование более чем на 50%;</p> <p>Отрицательная рецензия с отмеченными существенными недостатками;</p>	<p>Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.</p> <p>Несоответствие выполненного проекта техническому заданию на проектирование не более чем на 40%;</p> <p>Рецензия с отмеченными существенными недостатками;</p>	<p>Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).</p> <p>Полное соответствие выполненного дипломного проекта утвержденному техническому заданию на дипломное проектирование;</p> <p>Положительную рецензию с отмеченными недостатками;</p>	<p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.</p> <p>Полное соответствие выполненного дипломного проекта утвержденному техническому заданию на дипломное проектирование;</p> <p>Положительная рецензия без отмеченных недостатков или с незначительными замечаниями;</p>

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

Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p> <p>Небрежность, неаккуратность, значительные отступления от ЕСКД и ЕСТД в оформлении пояснительной записки и графической части;</p>	<p>Представленный дипломный проект имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.</p> <p>Небрежность, неаккуратность, значительные отступления от ЕСКД и ЕСТД в оформлении пояснительной записки и графической части;</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении пояснительной записки, графической части, ссылок.</p> <p>небрежности в оформлении пояснительной записки и графической части проекта;</p> <p>Незначительные отступления от соответствия ЕСКД и ЕСТД описательной, расчетной и графической частей дипломного проекта;</p>	<p>Соблюдены все правила оформления пояснительной записки, графической части.</p> <p>Полное соответствие ЕСКД и ЕСТД описательной, расчетной и графической частей дипломного проекта;</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее семи источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более девяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников десять и более. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

<p>Защита работы</p>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p> <p>Существенные ошибки или неточности в докладе дипломанта;</p> <p>Количество неправильных ответов на вопросы Государственной аттестационной комиссии не более 60%;</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p> <p>Существенные ошибки или неточности в докладе дипломанта;</p> <p>Количество неправильных ответов на вопросы Государственной аттестационной комиссии не более 40%;</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p> <p>Неточности в докладе.</p> <p>Количество неправильных ответов на вопросы Государственной аттестационной комиссии не более 10%;</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p> <p>Логичный и понятный доклад дипломанта по существу проекта;</p> <p>Полные и правильные ответы дипломанта на вопросы Государственной аттестационной комиссии;</p>
-----------------------------	---	--	--	---

Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть дипломного проекта не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть дипломного проекта выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть дипломного проекта выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
----------------------	---	---	---	---

Результаты защиты ВКР

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество ВКР, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

**Общие результаты подготовки выпускников
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Директор колледжа _____ / Седова Н.Н./