

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Города Москвы
Московский колледж управления гостиничного бизнеса и
информационных технологий «Царицыно»
(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)

Утверждено на заседании
Методического совета ГБПОУ
Колледж «Царицыно»

Протокол № 2

Директор
ГБПОУ Колледж «Царицыно»
Н.Н. Седова

Приказ № 923



« 15 » декабря 2016 г.

« 15 » декабря 2016 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
на 2016/2017 учебный год**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 N543), Приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 №968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Уставом Колледжа «Царицыно», Порядком проведения государственной (итоговой) аттестации студентов, завершающих освоение по программам среднего профессионального образования базовой и углубленной подготовки в ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2016/17 учебный год.

1. Общие положения

1.1. Formой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

1.2 Основными задачами выпускной квалификационной работы является:

- самостоятельная научно-исследовательская работа студента, выполняемая студентом на выпускном курсе,

- систематизация, закрепление и совершенствование полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, анализ фактического материала;

- обоснование актуальности и практической значимости выводов, изложенных в выпускной квалификационной работе;

- умение оформления выпускной квалификационной работы с соблюдением необходимых требований;

- отражение современного уровня развития науки, производства и соответствие социальному заказу общества, в том числе организаций, заинтересованных в разработке предложенной тематики выпускной квалификационной работы;

1.3 Выпускная квалификационная работа может быть 2 типов:

- дипломная работа, выполняемая индивидуально;

- дипломный проект (бизнес-план), выполнение которого допускается индивидуально или группой студентов.

2. Объем времени, отведенные на подготовку ВКР, и сроки проведения предзащиты и защиты

2.1 В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени на отбор материала к ВКР, проведение исследований, анализ фактического материала соответствует объему времени, отведенному на стажировочную практику –

4 недели (с «20» апреля по «17» мая 2017 г.)

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

2.3 Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель (с «18» мая по «28» июня 2017 г.)

2.4 Сроки проведения защиты ВКР - с «15» июня 2017 г. по «28» июня 2017 г.

3. Разработка тематики ВКР, порядок и сроки утверждения тематики ВКР, закрепление тем ВКР, сроки выполнения ВКР, дополнительные условия.

3.1 Темы ВКР разрабатываются преподавателями колледжа по возможности совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседаниях Кафедры сервиса и технологии, и утверждаются на методическом совете колледжа после предварительного заключения работодателей. Тема ВКР может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

3.2 Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям, содержащимся в основной профессиональной образовательной программе (**приложение 1**).

3.2 Закрепление за студентами направлений исследований и утверждение тем ВКР, руководителей и консультантов ВКР, оформляется приказом директора колледжа по личному заявлению студента не позднее 01 марта последнего учебного года обучения

3.3 На выполнение и завершение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится 4 недели календарного времени согласно учебному плану колледжа.

3.4 Объем индивидуально выполненной ВКР должен составлять от 45-50, но не более 50 страниц печатного текста, объем ВКР, выполненной группой студентов должен составлять не менее 120, но не более 150 страниц печатного текста. Оформление ВКР проводится в соответствии с рекомендациями по оформлению ВКР, разработанными колледжем и оценивается с учетом критериев (**приложение 3**).

3.5 ВКР может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (главы, параграфа) ВКР.

4. Основные функции руководителя ВКР; сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение ВКР; порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой ВКР

4.1 Руководителю ВКР на консультации по выполнению ВКР на каждого студента предусматривается не более 16 академических часов сверх сетки часов учебного плана. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов по одной профессиональной образовательной программе.

Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы, оплата работы которых производится по представлению руководителя ВКР в

пределах объема времени, отведенного на консультации по выполнению ВКР.

4.2 Основными функциями руководителя ВКР являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР);
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР с указанием соблюдения сроков выполнения работы, степени самостоятельности отбора материала, выполнения и разработки разделов ВКР, качество проведения исследования или выполнения практической части.

4.3 Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

4.4 В случае выполнения ВКР проектного характера группой студентов индивидуальные планы разрабатываются руководителем совместно с каждым студентом.

4.5 Консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР проводятся руководителем и консультантами в соответствии с индивидуальными графиками консультаций, оформление консультаций руководителем и консультантами производится в журнале консультаций по выполнению и защите ВКР.

4.6 По завершении ВКР руководитель ее подписывает и вместе с письменным отзывом, рецензией передает в учебную часть не позднее чем за 5 дней до защиты для получения рецензии.

4.7 Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по координации учебных программ и проектов и руководитель учебно-методического отдела, промежуточный контроль выполнения ВКР осуществляют руководители ВКР, заведующие отделениями, заведующие кафедрами.

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

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

тематикой ВКР.

5.2 Рецензенты ВКР назначаются приказом директора колледжа не позднее одного месяца до защиты ВКР, на рецензирование ВКР сдается не позднее 10 дней до защиты.

5.3 Рецензия должна включать:

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

5.4 На рецензирование одной выпускной квалификационной работы предусмотрено не менее 5 академических часов сверх сетки часов учебного плана.

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

5.6 Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

5.7 Руководитель учебно-методического отдела при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает ВКР в государственную аттестационную комиссию не позднее чем за 3 дня до начала государственной итоговой аттестации.

6. Защита выпускных квалификационных работ

6.1 На основании приказа директора колледжа о допуске к защите ВКР допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня.

Основанием издания приказа о допуске к защите ВКР является сводные ведомости уровня освоения дисциплин (оценок), сводные ведомости и документы, подтверждающие освоение компетенций при прохождении всех видов практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности, включенных в программу ГИА (**приложение 2**)

6.2 На защиту предоставляются:

- подлинник выпускной квалификационной работы с приложениями,
- электронная версия выпускной квалификационной работы,
- отзыв руководителя,
- рецензия,

- презентация доклада выпускника,
- зачетная книжка выпускника,
- приказы о допуске выпускника к защите, о закреплении тем выпускных квалификационных работ, о назначении руководителей и консультантов, перечень видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, критерии оценки работы.

6.3 Защита ВКР проводится на открытом заседании государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного студента. Регламент защиты определяется ГЭК в зависимости от типа ВКР. Может быть предусмотрено выступление рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

7. Принятие решений ГЭК

7.1 Итоговая оценка по защите выпускной квалификационной работы выставляется на основании критериев оценки ВКР, указанных в приложении 2, 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 15.12.16 протокол №.

7.3 Лучшие ВКР, 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 экзаменационной комиссии об освоении основной профессиональной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 соответствии с **приложениями 4,5.**

8. Организация и проведение демонстрационного экзамена с учетом требований WorldSkills Russia по образовательным программам среднего специального образования.

На основании Приказа Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 г. № 1118 Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учётом требований (далее WSR) в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и Приказа ГБПОУ Колледж "Царицыно" от 10 октября 2016 г. № 1030.1 «О подготовке студентов

колледжа к государственной итоговой аттестации по методике WorldSkills Russia», **в соответствии** с Положением о проведении демонстрационного экзамена по компетенциям WorldSkills в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в ГБПОУ Колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий "Царицыно" **с целью** определения соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills наряду с защитой дипломной работы / проекта студентам на основании личного заявления предоставляется право участия в демонстрационном экзамене по компетенции WorldSkills «Поварское дело».

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ П/ П	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессиональным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель
1.	Организация производственного процесса приготовления банкетных горячих блюд из мяса и рыбы на примере ресторана (кафе...) класса «люкс» (высшего класса, первого класса ...) на 60, ... чел., (русской, европейской, французской, ..., вегетарианской кухонь)	ПМ.01 ПМ.03 ПМ 06	
2.	Организация производственного процесса приготовления блюд в горячем цехе на примере ресторана (кафе,...) класса «люкс» (высшего класса, первого класса ...) на 60, ... чел. ., (русской, европейской, французской, ..., вегетарианской кухонь)	ПМ.01 ПМ.03 ПМ 06	
3.	Организация производственного процесса приготовления банкетных холодных блюд и закусок на примере ресторана (кафе,...) класса «люкс» (высшего класса, первого класса ...) на 60, ... чел., (русской, европейской, французской, ..., вегетарианской кухонь)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ 06	
4.	Организация производственного процесса приготовления блюд (холодных, горячих, десертов) на примере ресторана (кафе-кондитерской,...) класса «люкс» (высшего класса, первого класса ...) на 60, ... чел., (русской, европейской, французской, тайской, китайской, японской..., вегетарианской кухонь)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	

5.	Организация производственного процесса приготовления блюд (холодных, горячих, десертов) на примере ресторана (кафе, кафе кондитерской....) класса «люкс» (высшего класса, первого класса) на 60, ... чел., (русской, европейской, французской, ..., вегетарианской кухонь, с национальной (грузинской, армянской, азербайджанской, украинской,....) кухней (на ...мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	
6.	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выездного обслуживания (кейтеринг) (на...чел).	ПМ.03 ПМ 06	
7.	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола на примере ресторана при гостинице (на...мест).	ПМ.03 ПМ 06	
8.	Организация производственного процесса приготовления холодных и горячих закусок для банкета-фуршета (на ...чел).	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	
9.	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд для банкета-фуршета (на ...чел).	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	
10.	Организация производственного процесса приготовления мучных кондитерских изделий и десертов для банкета-фуршета (на ...чел).	ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	
11.	Организация производственного процесса приготовления блюд для банкета-коктейля (на ...чел).	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	

12.	Организация производственного процесса приготовления блюд в холодном (горячем, соусном,...) цехе ресторана класса «люкс» (бара,... люкс, высшего, первого класса; кафе, ..., закусочной,...) с зарубежной кухней (при гостинице (вокзале, ...) на 50, ... мест.	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	
13.	Организация производственного процесса приготовления десертов и мучных кондитерских изделий для банкета-чая (на ...чел).	ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	
14.	Организация производственного процесса приготовления блюд для гриль-бара (на ...мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	
15.	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в пивном ресторане (на ...мест).	ПМ 03 ПМ 06	
16.	Организация производственного процесса приготовления супов для ресторана с русской кухней (на ...мест).	ПМ 01 ПМ 03 ПМ 06	
17.	Организация производственного процесса приготовления блюд в горячем цехе ресторана free flow	ПМ 02 ПМ 03 ПМ 05	
18.	Организация производственного процесса приготовления блюд молекулярной кухни.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	
19.	Анализ влияния физико – химических процессов на качество кулинарной продукции.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.05	
20.	Организация производственного процесса приготовления блюд из мяса в ресторане (люкс, высшего, первого класса) «Охотничий» (на ...мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	
21.	Организация производственного процесса приготовления блюд в закусочной (шашлычной, пельменной, блинной, пышечной, пирожковой) на ...мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	

22.	Организация производственного процесса приготовления блюд в горячем цехе рыбного ресторана высшего класса (на ...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06	
23.	Организация производственного процесса приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в ресторане (люкс, высшего, первого класса) «Якорь», («Океан») на...мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06	
24.	Организация производственного процесса приготовления блюд лечебно-профилактического питания в ресторане при санатории (на...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
25.	Концепция здорового питания, основанная на разработке блюд улучшающих иммунную систему (Детское питание, человека в санатории или профилактории на ...мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05	
26.	Организация производственного процесса приготовления блюд спортивного питания в ресторане при фитнес-клубе (на...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05	
27.	Организация производственного процесса приготовления блюд для завтрака в ресторане «Люкс» при гостинице по системе шведская линия (на...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
28.	Организация производственного процесса приготовления блюд для проведения банкета с полным обслуживанием (на 30,... мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
29.	Организация производственного процесса приготовления блюд для проведения банкета с частичным обслуживанием (на 65, 50 ... человек по случаю свадьбы, юбилея и т.д.).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	

30.	Организация производственного процесса приготовления соусов, их использование в приготовлении блюд	ПМ.03 ПМ.02 ПМ.06	
31.	Организация производственного процесса приготовления блюд в холодном цехе ресторана при аэропорте (на... мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06	
32.	Организация производственного процесса приготовления хлебобулочных изделий в кондитерском цехе ресторана при гостинице (на...мест)	ПМ.04 ПМ.06	
33.	Организация производственного процесса приготовления дрожжевого теста и сдобных хлебобулочных изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	
34.	Организация производственного процесса приготовления пряничного теста и изделий из него в ресторане (на...мест)	ПМ.04 ПМ.06	
35.	Инновационные технологии в производстве мучных кондитерских изделий.	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
36.	Организация производственного процесса приготовления чизкейков.	ПМ.04 ПМ.06	
37.	Организация производственного процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	
38.	Организация производственного процесса приготовления заварного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	
39.	Организация производственного процесса приготовления песочного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	
40.	Организация производственного процесса приготовления заказных фигурных тортов («Свадебный», «Детский», «Юбилейный»).	ПМ.04 ПМ.06	
41.	Организация производственного процесса приготовления легких европейских тортов.	ПМ.04 ПМ.06	
42.	Организация производственного процесса приготовления бисквитных пирожных.	ПМ.04 ПМ.06	

43.	Организация производственного процесса приготовления песочных пирожных.	ПМ.04 ПМ.06	
44.	Организация производственного процесса приготовления мелкоштучных изделий из воздушного и миндального теста.	ПМ.04 ПМ.06	
45.	Организация производственного процесса приготовления слоеного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	
46.	Использование инновационных технологий в украшении мучных кондитерских изделий.	ПМ.04 ПМ.06	
47.	Разработка проекта кондитерского цеха производительностью (до 3000, свыше 3000 изделий) при ресторане.	ПМ.04 ПМ.05	
48.	Десерты в молекулярной кухне	ПМ.05	
49.	Организация проведения банкета-фуршета с разработкой меню (на 80, ...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
50.	Организация проведения банкета с частичным обслуживанием и разработкой меню (на 70,...мест)	ПМ 01 ПМ 02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	
51.	Анализ внедрения молекулярной миксологии в предприятия общественного питания	ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	
52.	Организация производственного процесса приготовления безалкогольных смешанных напитков на примере детского меню ресторана.	ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	

53.	Организация производственного процесса приготовления различных видов кофе в предприятиях общественного питания на примере...	ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	
54.	Анализ современных подходов к ценообразованию в ресторанном бизнесе на примере	МДК 06.01.	
55.	Анализ и совершенствование современных форм оплаты труда на примере предприятия общественного питания	МДК 06.01.	
56.	Реклама и продвижение услуг ресторана на современном рынке на примере...	МДК 06.01.	
57.	Анализ планирования человеческих ресурсов предприятия питания на примере ...	МДК 06.01.	
58.	Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в ресторанном бизнесе на примере...	МДК 06.01.	
59.	Разработка проекта ресторана (детского кафе, интернет – кафе, пиццерии, мини-пекарни, фитнес – клуба, ресторана русской, итальянской, французской кухни, литературного кафе, пивного бара, паба и т.д. на 30, 40, 50, 70 и т.д. мест). Разработка ассортимента блюд и напитков.	МДК 06.01.	
60.	Разработка проекта современного предприятия общественного питания с использованием инновационных технологий.	МДК 06.01.	
61.	Разработка проекта сендвич-бара.	МДК 06.01.	

62.	Разработка проекта молодежного кафе высшей категории на 85 посадочных мест ...	МДК 06.01.	
63.	Разработка проекта проведения мероприятия «Серебряная свадьба».	МДК 06.01.	
64.	Проектирование деятельности ресторана итальянской кухни на 85 посадочных мест.	МДК 06.01.	
65.	Влияние методов и стилей управления на социально – психологический климат структурного подразделения ресторана на примере	МДК 06.01.	
66.	Анализ соответствия профессиональных компетенций персонала ресторана профессиональным стандартам и пути их совершенствования на примере.....	МДК 06.01.	
67.	Анализ деятельности производственного цеха ресторана на примере.... и поиск путей ее совершенствования.	МДК 06.01.	
68.	Анализ организации процесса планирования в ресторане ...(на конкретном примере).	МДК 06.01.	
69.	Анализ процесса планирования кондитерского (горячего, холодного и т.д) цеха и поиск путей его совершенствования.	МДК 06.01.	
70.	Анализ управленческих процессов в производственном подразделении ресторана (на примере «»)и поиск путей повышения их эффективности.	МДК 06.01.	

71.	Анализ процесса управления ассортиментной политикой в ресторане (на примере «») и поиск путей его совершенствования.	МДК 06.01.	
72.	Анализ ассортиментной политики ресторана (на примере «») и поиск путей ее совершенствования.	МДК 06.01.	
73.	Влияние системы мотивации персонала на качество предоставления сервисных услуг в ресторане (на примере «»).	МДК 06.01.	
74.	Анализ системы мотивации персонала на современном предприятии общественного питания, пути их совершенствования (на примере «»)	МДК 06.01.	
75.	Организация планирования в предприятиях общественного питания (на примере «»).	МДК 06.01.	
76.	Анализ методов управления на предприятиях общественного питания, пути их совершенствования (на примере «»)	МДК 06.01.	
77.	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов производственного персонала ресторана.	МДК 06.01.	
78.	Анализ системы внутрифирменного контроля в ресторане (на конкретном примере) и пути ее совершенствования для оптимизации издержек обращения.	МДК 06.01.	
79.	Анализ организации процесса планирования в ресторане ... (на конкретном примере).	МДК 06.01.	
80.	Анализ процесса планирования кондитерского (горячего, холодного и т.д) цеха и поиск путей его совершенствования.	МДК 06.01.	
81.	Анализ особенностей планирования деятельности ресторана и поиск путей его совершенствования	МДК 06.01.	

82.	Анализ особенностей оперативного управления технологическими процессами в ресторане (на примере «»)	МДК 06.01.	
83.	Пути совершенствование системы управления персоналом кондитерского (горячего, холодного и т.д) цеха ресторана(на примере «»).	МДК 06.01.	
84.	Анализ эффективности системы обучения и развития персонала ресторана ...(на конкретном примере)	МДК 06.01.	
85.	Пути формирования системы стимулирования труда производственного персонала предприятия общественного питания на примере ресторана	МДК 06.01.	
86.	Анализ соответствия профессиональной подготовки производственного персонала ресторана современным требованиям отрасли	МДК 06.01.	
87.	Анализ применения методов контроля качества в предприятиях общественного питания (на конкретном примере)	МДК 06.01.	
88.	Анализ и перспективы развития информационных технологий на предприятиях общественного питания	ПМ.03	
89.	Современные управленческие технологии формирования межличностных коммуникаций в трудовом коллективе на примере ресторана...		
90.	Внедрение инновационных технологий на предприятия общественного питания	ПМ.03	
91.	Анализ и совершенствование современных видов услуг в ресторанном бизнесе на примере	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	

92.	Особенности подготовки и обслуживания гостей на высшем уровне разработкой меню (на примере.....)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
93.	Использование различных видов теплогенерирующих устройств, как средства повышения результативности работы предприятия общественного питания (на примере ресторана...)	ПМ.03	
94.	Анализ эффективности применения универсального теплового оборудования – пароконвектомата на примере приготовления горячей кулинарной продукции в ресторане...	ПМ.03	
95.	Результативность применения пароконвектоматов при разработке блюд диетического питания для организации услуг гостиничного комплекса.	ПМ.03	
96.	Применение системы индукционного нагрева для эффективной работы предприятия общественного питания.	ПМ.03	
97.	Анализ применения современного технологического оборудования для результативной работы бара.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
98.	Анализ применения современного технологического оборудования для успешной работы кофейни.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
99.	Анализ применения современного технологического оборудования для эффективной работы гриль-бара.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
100.	Эффективность применения холодильного оборудования на предприятии общественного питания.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	

101.	Анализ эффективности применения шкафов шоковой заморозки на предприятии общественного питания (на примере ресторана...).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
102.	Формирование корпоративной культуры на предприятиях общественного питания на примере ресторана...	МДК 06.01.	
103.	Анализ использования различных методов исследования эффективности работы предприятия общественного питания.	МДК 06.01.	
104.	Анализ взаимовлияния социальных потребностей и трансформации предприятий гостиничной индустрии.	МДК 06.01.	
105.	Пути развития положительной мотивации деятельности персонала на примере ресторана ..	МДК 06.01.	
106.	Деятельность менеджера ресторана как процесс удовлетворения трудовых и экономических потребностей человека.	МДК 06.01.	

*- конкретизация тем проводится дополнительно

Приложение 2

Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

Вид профессиональной	Профессиональные компетенции
----------------------	------------------------------

деятельности (ВПД)	
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	<ol style="list-style-type: none"> 1. Участвовать в планировании основных показателей производства; 2. Планировать выполнение работ исполнителями; 3. Организовывать работу трудового коллектива; 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; 5. Вести утвержденную отчетно-учетную документацию.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд. »	«удовлетв»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель и 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)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не обоснована со ссылками на источники. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не выбранной собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части 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)	Работа сдана в срок	Работа сдана с соблюдением всех сроков

<p style="text-align: center;">Самостоятельность в работе</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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 ВКР</p>
<p style="text-align: center;">Оформление работы</p>	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения в оформлении и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
<p style="text-align: center;">Литература</p>	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

<p style="text-align: center;">Защита работы</p>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</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>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>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 style="text-align: center;">Оценка работы</p>	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит несвязно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР 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 ВКР 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 допускает отступления в практической части от установленных правил.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР 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 к 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						

Директор колледжа _____ / Седова Н.Н.

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

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				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						