

## **УТВЕРЖДЕНО**

Методическим советом ГБПОУ  
«Московский колледж управления,  
гостиничного бизнеса и  
информационных технологий  
«Царицыно»  
«19» декабря 2018 г.  
Протокол № 2

## **«УТВЕРЖДАЮ»**

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



Седова Н.Н.

« 21 »

декабря 2018г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»  
на 2018/2019 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 2018/19 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» общественном питании объем времени на отбор материала к ВКР, проведение исследований, анализ фактического

материала соответствует объему времени, отведенному на стажировочную практику –

4 недели (с «22» апреля по «19» мая 2019 г.)

2.2 Предзащита ВКР 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 ВКР по графику, утвержденному руководителем учебно-методического отдела.

2.3 Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель (с «20» мая по «30» июня 2019 г.).

2.4 Сроки проведения защиты ВКР - с «17» июня 2019 г. по «30» июня 2019 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 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 (до 4 человек) 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 пятибалльной 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».

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 проходившие 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 №2.

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 продукции общественного питания** 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.**

8.1 На основании Приказа Департамента образования города Москвы от 27 октября 2017 г. № 1118 Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учётом требований (далее WSR), и Положением ГБПОУ Колледжа «Царицыно» от 24 ноября 2016 года в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, 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» на базе экзаменационного центра для проведения профессионального экзамена и в соответствии с оценочными материалами, разработанными экспертным сообществом Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 70 для оценки знаний, умений и навыков по всем

разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» и продолжительностью 12 часов.

- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 35,4 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 35,3 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 35,41 и продолжительностью 7 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:
  - а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», проверяемых в рамках КОД;
  - б) обобщенной оценочной ведомости;
  - в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;
  - г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);
- Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- Инфраструктурный лист;
- План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

- План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

8.2. Проведение ДЭ осуществляется с целью определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции **Поварское дело**.

8.3 Проведение государственной итоговой аттестации в форме ДЭ осуществляется на основании личных заявлений студентов дополнительно к основной форме ГИА – защите выпускной квалификационной работы.

8.4 Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства и этапы проведения ДЭ:

-демонстрационный экзамен по компетенции Поварское дело предусматривает моделирование реальных производственных условий производственного помещения предприятия общественного питания для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности в области приготовления различных видов кулинарной продукции;

- разработка заданий для проведения ДЭ, подготовка и проведение ДЭ осуществляется в соответствии с обязательным и условиями и требованиями к организации и проведению ДЭ, утвержденными Положением о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Департамента образования города Москвы от 30 декабря 2016 года № 1217 и Положением ГБПОУ Колледжа «Царицыно» от 24 ноября 2016 года «О проведении демонстрационного экзамена по компетенциям Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального

образования, реализуемых в ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»;

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» публикуются на сайте Союза Ворлдскиллс Россия <http://worldskills.ru> и содержат несколько Комплектов оценочной документации, в зависимости от уровня сложности;

- демонстрационный экзамен проводится в соответствии с SMP-планом по компетенции, согласованным Менеджером компетенции.

#### 8.5 Оценка и результаты сдачи ДЭ:

- критерии оценки выполненного задания разрабатываются в соответствии с Регламентом соревнований Ворлдскиллс Россия, техническим описанием компетенции (профессии);

- выполненные экзаменационные задания оцениваются только в соответствии с процедурами оценки Ворлдскиллс Россия;

- результаты отражаются в экзаменационной ведомости и заносятся в CIS;

- выпускники по результатам выполнения демонстрационного экзамена получают сертификат соответствия профессиональной квалификации стандартам Ворлдскиллс Россия;

- результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, указанных в Приложении 1 Приказа Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 01.06.2018 № 01.06.2018-1» О зачете результатов победителей и призеров чемпионатов в качестве оценки «отлично» по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Поварское дело» засчитываются в качестве оценки "отлично" по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Тематика выпускных квалификационных работ по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
на 2018/2019 учебный год**

<b>№ П/П</b>	<b>Тема выпускной квалификационной работы</b>	<b>Соответствие темы одному или нескольким профессиональ- ным модулям ОПОП</b>	<b>Предполагаемый руководитель</b>
1	Организация технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в организациях питания	ПМ 04 ПМ. 06	Ермилова С.В.
2	Организация технологического процесса приготовления рождественской (пасхальной) выпечки в различных странах	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
3	Организация технологического процесса приготовления изделий из пряничного теста.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
4	Инновационные технологии в производстве мучных кондитерских изделий (3Д–торты, 3Д–желе, 3 Д-принтеры и т.п.).	ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Ермилова С.В.
5	Организация технологического процесса приготовления чизкейков (муссовых тортов, десертов; капкейков)	ПМ.04 ПМ 06	Ермилова С.В.
6	Организация технологического процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
7	Организация технологического процесса приготовления заварного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
8	Организация технологического процесса приготовления песочного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
9	Организация технологического процесса приготовления легких европейских тортов.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
10	Организация технологического процесса приготовления изделий из воздушного и миндального теста.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.

11	Организация технологического процесса приготовления слоеного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
12	Инновационные технологии в украшении мучных кондитерских изделий.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
13	Влияние жировых продуктов на качество мучных кондитерских изделий	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
14	Тенденции развития технологии производства мучных кондитерских изделий	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
15	Организация технологического процесса приготовления и разработка рецептур безглютеновых мучных кондитерских изделий	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
16	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента мучных кондитерских изделий функционального назначения	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
17	Организация технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
18	Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
19	Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
20	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
21	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С.В.
22	Анализ проблем финансовой неустойчивости в хлебопекарной отрасли и пути их решения (на примере хлебопекарни).	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.

23	Исследование менеджмента в ресторанном бизнесе и пути повышения его эффективности (на примере предприятия)	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
24	Исследование международного опыта организации ресторанного бизнеса и анализ проблем внедрения его в РФ	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
25	Анализ организации предоставления дополнительных услуг в ресторане, оценка их эффективности (на примере предприятия).	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
26	Анализ состояния ресторанного бизнеса в России на современном этапе и пути повышения его эффективности. (на примере предприятия)	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
27	Анализ влияния внедрения дополнительных услуг на доходность предприятий (на примере предприятия)	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.



28	Анализ состояния управления финансами в условиях вывода предприятия из кризиса (на примере предприятия)	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
29	Анализ жизненного цикла организации и разработка стратегии её дальнейшего развития (на примере предприятия)	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
30	Анализ основных элементов финансового механизма организации и пути повышения его эффективности (на примере ресторана)	Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Федотова И.А.
31	Технология производства кондитерских изделий на основе различных сахарозаменителей.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
32	Применение различных загустителей и студнеобразователей в технологии приготовления холодных блюд и закусок.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
33	Использование пищевых добавок для повышения стабильности, продления сроков годности и улучшения органолептических показателей готовых блюд.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
34	Применение ароматических веществ и эфирных масел в технологии приготовления блюд высокой кухни.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
35	Технология приготовления блюд традиционной кухни Южной Америки, Азии и Африки с использованием взаимозаменяемых ингредиентов.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.

36	Применение процесса карамелизации различных сахаров при изготовлении декора в технологии производства кондитерских изделий.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
37	Анализ действующего менеджмента качества и безопасности ингредиентов для производства сложной горячей кулинарной продукции ресторана на основе принципов ХАССП.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
38	Использование различных групп ферментов для придания необходимых характеристик в технологии приготовления блюд.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
39	Анализ действующего менеджмента качества и безопасности производимых рестораном кондитерских изделий на основе принципов ХАССП.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
40	Анализ действующего менеджмента качества и безопасности ингредиентов для производства сложной горячей кулинарной продукции на основе принципов ХАССП.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
41	Технология приготовления и разработка блюд для людей, больных сердечно-сосудистыми заболеваниями на базе ресторана.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
42	Технология приготовления и разработка и внедрение блюд для больных сахарным диабетом.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
43	Разработка и внедрение блюд, сбалансированных по энергетической и пищевой ценности на базе ресторана здорового питания.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М.С.
44	Физико-химические процессы, лежащие в основе технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, влияющие на качество готовой продукции.	ПМ 04 ПМ 06	Варенкова Е.А.
45	Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд, определяющие качество готовой продукции из мяса и рыбы.	ПМ 04 ПМ 06	Варенкова Е.А.

46	Сравнительный анализ физико-химических процессов, лежащих в основе технологических процессов приготовления блюд русской и азиатской кухонь.	ПМ 04 ПМ 06	Варенкова Е.А.
47	Сравнительный анализ физико-химических процессов, лежащих в основе технологических процессов приготовления блюд для диетического питания и традиционных блюд, реализуемых предприятиями общественного питания.	ПМ 04 ПМ 06	Варенкова Е.А.
48	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд для банкета-фуршета на _____ человек	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
49	Организация производственного процесса приготовления блюд в горячем цехе рыбного ресторана высшего класса на _____ посадочных мест	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
50	Организация производственного процесса приготовления соусов, их использование в приготовление блюд	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
51	Организация производственного процесса приготовления блюд и создание новых концепций в бургерной на _____ посадочных мест	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
52	Организация производственного процесса приготовления блюд в горячем цехе мясного ресторана высшего класса на _____ мест	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
53	Организация работы горячего цеха ресторана класса «Люкс» реализующего бизнес-ланч на _____ посадочных мест	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
54	Организация и проведение банкета-фуршета с полной разработкой меню на _____ человек	МДК 03.01	Никифоров Д.А.
55	Разработка технологии приготовления горячих блюд для проведения банкета с частичным обслуживанием на _____ посадочных мест	МДК 03.01	Никифоров Д.А.

56	Организация производственного процесса приготовления блюд азиатской кухни.	МДК 01.01 МДК 03.01	Войналович Н.В.
57	Организация производственного процесса приготовления блюд диетического питания для спортсменов.	МДК 01.01 МДК 03.01	Войналович Н.В.
58	Организация производственного процесса приготовления блюд тайской кухни.	МДК 01.01 МДК 03.01	Войналович Н.В.
59	Организация производственного процесса приготовления блюд итальянской кухню.	МДК 01.01 МДК 03.01	Войналович Н.В.
60	Организация производственного процесса и контроль качества ресторанной продукции.	МДК 01.01 МДК 03.01 МДК 06.01	Войналович Н.В.
61	Организация производственного процесса приготовления блюд узбекской кухни.	МДК 01.01 МДК 03.01	Войналович Н.В.
62	Организация производственного процесса десертов на основе антреме.	МДК 04.01 МДК 05.01	Войналович Н.В.
63	Организация производственного процесса приготовления блюд средиземноморской кухни.	МДК 01.01 МДК 03.01	Войналович Н.В.
64	Применение коммуникативных тактик общения с гостями в процессе решения спорных и конфликтных ситуаций на примере...		Клюева И.В.
65	Особенности делового и управленческого общения и пути повышения его эффективности на примере...		Клюева И.В.
66	Организация производственного процесса приготовления супов для ресторана с _____ кухней (на ... мест)	МДК 03.01	Бижко В.О.
67	Организация производства и разработка блюд для бургерной	МДК 03.01	Бижко В.О.
68	Организация производственного процесса приготовления блюд для банкета-фуршета	МДК 03.01	Бижко В.О.
69	Организация производственного процесса приготовления блюд в закусочной на ... мест	МДК 03.01	Бижко В.О.

70	Организация производственного процесса приготовления блюд для гриль-бара (на ...мест)	МДК 03.01	Бижко В.О.
71	Организация производственного процесса приготовления мучных кондитерских изделий и десертов для ресторана класса «Люкс»	МДК 03.01	Бижко В.О.
72	Организация производственного процесса холодного цеха ресторана первого класса на 100 мест	МДК 03.01	Бижко В.О.
73	Организация производственного процесса горячего цеха ресторана высшего класса на 50 мест	МДК 03.01	Бижко В.О.
74	Организация работы структурного подразделения специализированного предприятия общественного питания «Спорт-бар»	МДК 06.01.02	Романова Н.Л.
75	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в пивном ресторане на 150 человек	МДК 03.01.	Романова Н.Л.
76	Организация производственного процесса приготовления блюд методом фламбирования	МДК 06.01.02	Романова Н.Л.
77	Организация производственного процесса приготовления блюд методом транширования	МДК 06.01.02	Романова Н.Л.
78	Организация производственного процесса приготовления супов для ресторана русской кухни на 200 человек	МДК 03.01 МДК04.01.	Романова Н.Л.
79	Организация производственного процесса приготовления десертов в ресторане французской кухни	МДК 06.01.02	Романова Н.Л.
80	Организация работы структурного подразделения в горячем цехе, с применением технологии Sous-Vide.	МДК 06.01.02	Романова Н.Л.

81	Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания на примере ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
82	Анализ международного опыта развития ПОП и возможности его использования и условиях Российской Федерации	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
83	Стратегия инновационной деятельности на предприятиях ресторанной индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
84	Формирование уникального торгового предложения на примере ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
85	Разработка проекта создания тематического ресторана	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
86	Анализ современных концепций в ресторанной индустрии и рекомендации по их внедрению на ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
87	Разработка проекта создания исторического ресторана	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
88	Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
89	Стратегии формирования ПОП нового поколения, основанные на цифровых технологиях (блокчейн)	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.

90	Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере ресторанного бизнеса.	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
91	Механизм совершенствования управления инновационным процессом в предприятии использованием концепции бенчмаркинга	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
92	Повышение эффективности деятельности кафе-кофейни на основании внедрения современного технологического оборудования.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.
93	Анализ оптимизации работы бара с учетом применения современного технологического оборудования и ассортимента блюд спортивного питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.
94	Анализ деятельности работы гриль-бара с учетом применения современного технологического оборудования.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.
95	Анализ видов современного холодильного технологического оборудования и его роль в успешной работе предприятия общественного питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.
96	Совершенствование работы современного предприятия общественного питания в результате внедрения новейших видов технологического оборудования. *	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.
97	Анализ применение индукционного нагрева как результат повышения эффективности работы предприятия общественного питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.

98	Оптимизация работы предприятия общественного питания санаторного учреждения с использованием пароконвектоматов и разработкой меню диетического питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н.В.
99	Анализ эффективности программы обучения сотрудников ресторана.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
100	Анализ путей совершенствование производственной деятельности бара (ресторана).	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
101	Разработка сезонного меню для ресторана при гостинице.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
102	Разработка концепции пищевой безопасности ресторана.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
103	Разработка и использование системы ХАССП для организации питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
104	Разработка и внедрение системы пищевой безопасности в ресторане.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
105	Пути совершенствование методов управления персоналом и их использование на предприятии ресторанного бизнеса.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
106	Анализ путей совершенствование управления персоналом ресторана.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
107	Пути совершенствование системы качества в предприятиях питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
108	Анализ возможностей использования профессиональных конкурентоспособных технологий в производстве продукции общественного питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
109	Проектирование конкурентоспособного ресторанного продукта.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.



110	Анализ возможностей импортозамещения в предприятиях общественного питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
111	Разработка проекта реконструкции ресторана.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
112	Особенности управление производительностью труда на предприятиях общественного питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
113	Анализ влияния социально-психологических аспектов управления на результаты деятельности персонала в сфере питания.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
114	Анализ перспектив кадровой политики ресторана с учетом требований отраслевых профессиональных стандартов.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
115	Анализ организации профессионального обучения в сфере питания и оценка ее эффективности.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
116	Управление профессиональной карьерой работников предприятий общественного питания	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
117	Мотивация и стимулирование труда и разработка методов их активизации на предприятии ресторанного бизнеса.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
118	Разработка проекта концептуального фитнес-бара.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
119	Разработка проекта кислородного бара.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
120	Разработка проекта лобби-бара в гостинице.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
121	Разработка проекта летней веранды в ресторане при гостинице.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.

122	Разработка бизнес-плана предприятия питания на примере ...	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
123	Исследование и разработка концепции кафе "здорового питания" при гостинице.	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
124	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд ресторана класса люкс (горячий цех) на примере Итальянского ресторана ПИПЛ ПАСТА	ПМ 06	Горбачева Е.Г.
125	Организация работы структурного подразделения пиццерии на примере пиццерии «Эль Патио»	ПМ 06	Горбачева Е.Г.
126	Организация производства предприятия-ресторана первого класса.	ПМ 06	Горбачева Е.Г.
127	организации производства ресторана класса «Люкс» "холодный цех" на примере ресторана "Пьяцетта" в резиденции "Крымский бриз" .	ПМ 06	Горбачева Е.Г.
128	Организация производственного процесса приготовления банкетных горячих блюд из мяса на примере ресторана класса “Люкс”	ПМ 06	Горбачева Е.Г.
129	Разработка бизнес-плана предприятия питания на примере...	ПМ 06	Горбачева Е.Г.
130	Анализ эффективных способов оплаты труда на предприятии общественного питания на примере...	ПМ 06	Ткачук А.А.
131	Анализ современного ресторанного рынка: новые форматы предприятий общественного питания.	ПМ 06	Ткачук А.А.
132	Анализ эффективной работы персонала в общественном питании на примере...	ПМ 06	Ткачук А.А.
133	Анализ подходов к ценовой политике в сфере ресторанного бизнеса на примере ...	ПМ 06	Ткачук А.А.
134	Мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе на примере ...	ПМ 06	Ткачук А.А.

135	Анализ современных методов планирования на предприятиях общественного питания на примере ...	ПМ 06	Ткачук А.А.
136	Анализ эффективных способов сокращения расходов в ресторане на примере...	ПМ 06	Ткачук А.А.
137	Анализ конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания; пути повышения конкурентоспособности.	ПМ 06	Ткачук А.А.
138	Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.	ПМ 06	Ткачук А.А.
139	Анализ действующего менеджмента качества для производства кулинарной продукции на предприятии питания на примере...	ПМ 06	Ткачук А.А.
140	Разработка рекомендаций по расширению меню ресторана итальянской кухни г. Москвы	ПМ.02 ПМ.03	Фадеева М.Б.
141	Исследование особенностей десертов различных районов Италии и возможности их внедрения в меню ресторана г. Москвы	ПМ.04	Фадеева М.Б.
142	Разработка рецептур супов-пюре для расширения ассортимента кулинарной продукции магазина «ВкусВилл»	ПМ.02 ПМ.03	Фадеева М.Б.
143	Исследование особенностей приготовления тайских супов на основе кокосового молока	ПМ.02 ПМ.03	Фадеева М.Б.
144	Исследование особенностей блюд различных районов Японии и возможности их внедрения в меню ресторана г. Москвы	ПМ.02 ПМ.03	Фадеева М.Б.
145	Разработка рекомендаций по расширению десертного меню вегетарианского ресторана г. Москвы	ПМ.04	Фадеева М.Б.

146	Исследование особенностей блюд веганской кухни и возможности их внедрения в меню ресторана г. Москвы	ПМ.02 ПМ.03	Фадеева М.Б.
147	Разработка рекомендаций по составлению меню кафе, куда можно прийти с собакой (кафе dog friendly)	ПМ.02 ПМ.03	Фадеева М.Б.

**Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности**

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

## Критерии оценки выпускной квалификационной работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»
<b>Актуальность</b>	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. 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)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

<b>Логика работы</b>	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
<b>Сроки</b>	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

<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельность в работе</b></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;"><b>Оформление работы</b></p>	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения 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>



<b>Литература</b>	<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>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>
----------------------	---	--	---	--

<b>Оценка работы</b>	<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 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 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 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 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						

Директор колледжа \_\_\_\_\_ / Седова Н.Н.

**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						