

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

Утверждено:  
Методического совета  
ГБПОУ Колледж «Царицыно»

Протокол № 3

---

«20» декабря 2017 г.

Утверждаю:  
Директор  
ГБПОУ Колледж «Царицыно»  
Н.Н. Седова

«20» декабря 2017 г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
на 2017/2018 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», Приказ №1138 от 17.11.2017 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования, утвержденный приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968», 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 2017/18 учебный год.

**1. Общие положения**

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

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 проведение 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 2018 г.)

2.2 Предзащита ВКР является обязательной для всех студентов и проводится 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 2018 г.)

2.4 Сроки проведения защиты ВКР - с «15» июня 2018 г. по «28» июня 2018 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 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 №.

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, Приказа Союза (агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (ВорлдСкиллз Россия) №ПО-473/2017 от 11.11.2017 О Проведении отбора субъектов РФ на право участие в пилотной апробации

проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВорлдСкиллз Россия в 2018 году 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».

Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего специального образования предусматривает разработку комплекта оценочной документации.

Комплект оценочной документации (далее ДОК) разрабатывается на основе Технического описания компетенции Ворлдскиллз Россия и представляет собой набор требований к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, инструкции по технике безопасности, используемые центром проведения демонстрационного экзамена, а так же требования к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий.

Задание представляет собой комплекс задач и работ для демонстрации участниками знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями, содержащимися в КОД по компетенции в рамках процедуры демонстрационного экзамена.

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

Оценочные материалы по компетенции Поварское дело содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД) трёх уровней от минимального до максимального уровня соответственно:

- КОД №1 - комплект максимального уровня, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 100 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» и продолжительностью 16,5 часов.

- КОД №2 - с максимально возможным баллом 84,8 и продолжительностью 11,5 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по основным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

- КОД №3 - комплект минимального уровня с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».



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

<b>№ П/ П</b>	<b>Тема выпускной квалификационной работы</b>	<b>Соответстви е темы одному или нескольким профессиона льным модулям ОПОП</b>	<b>Предполагаемый руководитель</b>
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	Романова Н. Л.
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	Романова Н. Л.
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	Романова Н. Л.

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 кухне)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Романова Н. Л.
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 кухне, с национальной (грузинской, армянской, азербайджанской, украинской,....) кухней (на ... мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Романова Н. Л.
6.	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выездного обслуживания (кейтеринг) (на... чел).	ПМ.03 ПМ 06	Романова Н. Л.
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	Романова Н. Л.
8.	Организация производственного процесса приготовления холодных и горячих закусок для банкета-фуршета (на ... чел).	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	Романова Н. Л.
9.	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд для банкета-фуршета (на ... чел).	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	Никифоров Д. А.
10.	Организация производственного процесса приготовления мучных кондитерских изделий и десертов для банкета-фуршета (на ... чел).	ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Бижко В. О.

11.	Организация производственного процесса приготовления блюд для банкета-коктейля (на ... чел).	ПМ 01 ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	Бижко В. О.
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	Бижко В. О.
13.	Организация производственного процесса приготовления десертов и мучных кондитерских изделий для банкета-чая (на ... чел).	ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Войналович Н. В.
14.	Организация производственного процесса приготовления блюд для гриль-бара (на ... мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	Бижко В. О.
15.	Организация производственного процесса приготовления супов для ресторана с русской кухней (на ... мест).	ПМ 01 ПМ 03 ПМ 06	Войналович Н. В.
16.	Организация производственного процесса приготовления блюд молекулярной кухни.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Войналович Н. В.
17.	Анализ влияния физико – химических процессов на качество кулинарной продукции.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.05	Варенкова Е. А.
18.	Организация производственного процесса приготовления блюд из мяса в ресторане (люкс, высшего, первого класса) «Охотничий» (на ... мест).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	Бижко В. О.
19.	Организация производственного процесса приготовления блюд в закусочной (шашлычной, пельменной, блинной, пышечной, пирожковой) на ... мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	Бижко В. О.

20.	Организация производственного процесса приготовления блюд в горячем цехе рыбного ресторана высшего класса (на ... мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ 06	Никифоров Д. А.
21.	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	Бижко В. О.
22.	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	Варенкова Е. А.
23.	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	Варенкова Е. А.
24.	Организация производственного процесса приготовления блюд спортивного питания в ресторане при фитнес-клубе (на...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н. В.
25.	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	Войналович Н. В.
26.	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	Войналович Н. В.
27.	Организация производственного процесса приготовления соусов, их использование в приготовлении блюд	ПМ.03 ПМ.02 ПМ 06	Никифоров Д. А.
28.	Организация производственного процесса приготовления хлебобулочных изделий в кондитерском цехе ресторана при гостинице (на...мест)	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.

29.	Организация производственного процесса приготовления дрожжевого теста и сдобных хлебобулочных изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.
30.	Организация производственного процесса приготовления пряничного теста и изделий из него в ресторане (на...мест)	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.
31.	Инновационные технологии в производстве мучных кондитерских изделий.	ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	Войналович Н. В.
32.	Организация производственного процесса приготовления чизкейков.	ПМ.04 ПМ 06	Горбачева Е. Г.
33.	Организация производственного процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.
34.	Организация производственного процесса приготовления заварного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.
35.	Организация производственного процесса приготовления песочного теста и изделий из него.	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.
36.	Организация производственного процесса приготовления легких европейских тортов.	ПМ.04 ПМ.06	Горбачева Е. Г.
37.	Десерты в молекулярной кухне	ПМ.05	Войналович Н. В.
38.	Организация проведения банкета-фуршета с разработкой меню (на 80, ...мест)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	Никифоров Д. А.
39.	Организация проведения банкета с частичным обслуживанием и разработкой меню (на 70,...мест)	ПМ 01 ПМ 02 ПМ.03 ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	Никифоров Д. А.
40.	Анализ внедрения молекулярной миксологии в предприятия общественного питания	ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	Бижко В. О.

41.	Организация производственного процесса приготовления безалкогольных смешанных напитков на примере детского меню ресторана.	ПМ 04 ПМ 05 ПМ 06	Никифоров Д. А.
42.	Анализ современных подходов к ценообразованию в ресторанном бизнесе на примере ....	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.
43.	Анализ и совершенствование современных форм оплаты труда на примере предприятия общественного питания ....	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.
44.	Реклама и продвижение услуг ресторана на современном рынке на примере...	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.
45.	Анализ планирования человеческих ресурсов предприятия питания на примере ...	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.
46.	Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в ресторанном бизнесе на примере...	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.
47.	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.	Дорохина Ю.В.
48.	Разработка проекта современного предприятия общественного питания с использованием инновационных технологий.	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.
49.	Разработка проекта сендвич-бара.	МДК 06.01.	Дорохина Ю.В.

50.	Разработка проекта молодежного кафе высшей категории на 85 посадочных мест ...	МДК 06.01.	Никифоров Д. А.
51.	Применение современного технологического оборудования для успешной работы <b>кофейни</b> .	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
52.	Применение современного технологического оборудования для успешной работы <b>бара</b> .	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
53.	Применение современного технологического оборудования для успешной работы <b>гриль-бара</b> .	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
54.	Анализ применения <b>теплового</b> универсального технологического оборудования на примере ресторана...	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
55.	Применение современного <b>холодильного</b> технологического оборудования и его роль для успешной работы предприятия общественного питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
56.	Роль новых видов технологического оборудования для создания инновационной кухни будущего.	ПМ 01, 03,04,05	Никифоров Д. А.
57.	Применение индукционного нагрева как результат повышения эффективности работы предприятия общественного питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
58.	Пароконвектомат и его роль в приготовлении блюд диетического питания.	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
59.	Различные виды технологического оборудования для оснащения современного предприятия общественного питания на примере загородного ресторана «Попов луг».	ПМ 01, 03,04,05	Модрова Н. В.
60.	Исследование ассортимента, технологий и организация процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в организациях питания	ПМ 04 ПМ. 06	Ермилова С. В.
61.	Исследование ассортимента, технологий и организация процесса приготовления рождественской (пасхальной) выпечки в различных странах	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С. В.

62.	Исследование ассортимента, технологий и организация процесса приготовления изделий из пряничного теста.	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С. В.
63.	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.
64.	Исследование ассортимента, технологий и организация процесса приготовления чизкейков (муссовых тортов, десертов; капкейков	ПМ.04 ПМ 06	
65.	Исследование ассортимента, технологий и организация процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С. В.
66.	Разработка портфолио по компетенции WorldSkills «Кондитерское дело»	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С. В.
67.	Разработка портфолио по компетенции WorldSkills «Хлебопечение»	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С. В.
68.	Разработка рецептур безглютеновых мучных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности	ПМ.04 ПМ.06	Ермилова С. В.
69.	Использование инновационных методов консервирования и сохранения продуктов и готовых блюд в пищевом производстве.	ПМ01 ПМ03 ОП.01	Королева М. С.
70.	Организация производства и разработка блюд для людей, больных гастритом и язвой желудка на базе ресторана.	ПМ03 ОП.01 ПМ06	Королева М. С.
71.	Анализ физико-химических и биохимических процессов, протекающих в дрожжевом тесте, для оценки готовой кондитерской и хлебобулочной продукции.	ПМ04 ОП.01	Королева М. С.
72.	Организация производства готовых кондитерских изделий и заготовок для кондитерского цеха на базе ресторана с учетом санитарных норм и требований к хранению.	ПМ04 ОП.01	Королева М. С.
73.	Оценка качества и безопасности мясных и рыбных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.	ПМ01 ОП.01	Королева М. С.



74.	Разработка и внедрение блюд, сбалансированных по энергетической и пищевой ценности, на базе ресторана здорового питания.	ПМ01 ПМ03 ОП.01	Королева М. С.
75.	Анализ действующего менеджмента качества и безопасности ингредиентов для производства сложной горячей кулинарной продукции на базе ресторана.	ПМ01 ПМ03 ОП.01	Королева М. С.
76.	Организация обработки сырья и производства готовых блюд из ядовитых и условно ядовитых продуктов.	ПМ01 ОП.01	Королева М. С.
77.	3-Д принтеры-еда будущего. Внедрение технологии в ресторанный сектор.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
78.	Внедрение функциональных добавок в полуфабрикаты для ресторана, кафе, столовых.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
79.	Разработка ассортимента блюд и изделий с добавлением пюре и муки из нута и амарантовой муки.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
80.	Разработка блюд детского питания. Разработка новых сбалансированных блюд.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
81.	Разработка блюд для диетического питания в санаториях с использованием современных технологий.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
82.	Разработка кафе здорового питания. Фастфуд.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
83.	Разработка ресторана на 100 посадочных мест с летней верандой.	ПМ03 ПМ06	
84.	Разработка кафе для людей с ограниченными возможностями.	ПМ03 ПМ06	

85.	Разработка проекта кафе для людей пожилого возраста.	ПМ03 ПМ06	
86.	Биопродукты. Выращивание в ресторанах и внедрение технологии в ресторанный сектор.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
87.	Русская кухня. Забытые блюда.	ПМ03 ПМ06	
88.	Дипломный проект. Открытие своего собственного заведения.	ПМ03 ПМ06	Мошков В. И.
89.	Дипломный проект. Открытие кафе-мороженого.	ПМ03 ПМ06	
90.	Бизнес – план предприятия общественного питания для студентов (по выбору)	ПМ.06 ПМ.02	Счесленок Л.Л.
91.	Анализ и совершенствование современных видов услуг в ресторанном бизнесе.	ПМ.06 ПМ.02	Счесленок Л.Л.
92.	Совершенствование технологии обслуживания на банкете ..... на 50 персон в ресторане.....	ПМ.06 ПМ. 02	Счесленок Л.Л.
93.	Анализ и разработка системы управления качеством на предприятиях общественного питания на примере.....	ПМ.06 ПМ.02	Счесленок Л.Л.
94.	Анализ эффективных концепций ресторанного бизнеса в Москве.	ПМ.06 ПМ. 02	Счесленок Л.Л.
95.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.
96.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.
97.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.
98.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.
99.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.
100.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.

101.	Бизнес-план предприятия общественного питания	ПМ06	Плахова Е. А.
102.	Перспективы развития предприятия общественного питания с учетом трендов Индустрии 4.0	ПМ06	Плахова Е. А.
103.	Разработка продукции питания на основе блюд регионов России и возможности ее внедрения в Московском регионе	19.02.10 ПМ.06	Фадеева М.Б.
104.	Возможности применения рецептов из различных источников информации	19.02.10 ПМ.06	Фадеева М.Б.

\*- конкретизация тем проводится дополнительно

## Приложение 2

### Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	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	1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной

продукции	(домашней) птицы; 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	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.	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 мелкочтучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	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»
<b>Актуальность</b>	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.
<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)	Работа сдана в срок	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 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;"><b>Литература</b></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;"><b>Защита работы</b></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;"><b>Оценка работы</b></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						