

# ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности среднего профессионального образования

## **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

*код, наименование специальности*

Форма обучения

*очно/заочно*

---

Квалификация

*Техник-технолог  
(базовая подготовка)*

---

Сочи

2020

**Автор-составитель:** преподаватель Подгорнова Т.П.

**Рецензент:** руководитель отделения СПО Сочинского института (филиала) РУДН  
Дымова Д.В.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена на основании: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 384 от 22.04.2014г., укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»; Примерной основной образовательной программы специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 23.06.2014г. №33234

© Сочинский институт (филиал) РУДН

© Подгорнова Т.П., 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2 УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	8
3 ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ.....	8
4 РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВКР.....	10
5 РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ.....	11
6 ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ.....	12
7 ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГАК.....	16

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях ВПО и СПО, является обязательной.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2020/21 учебный год.

## **1. Общие положения**

1.1. Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.2. Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП) среднего профессионального образования в Сочинском институте РУДН.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной (итоговой) аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

## **2. Условия проведения государственной (итоговой) аттестации**

### **2.1. Вид государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников Сочинский институт (филиал) ФГАОУ РУДН по программам СПО в соответствии с ФГОС состоит из одного аттестационного испытания-защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы.

### **2.2. Объем времени на подготовку и проведение**

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 4 недели.

## **3. Подготовка аттестационного испытания**

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями отделения. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика

выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы выпускных квалификационных работ рассматривается цикловой методической комиссией.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей, консультантов и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом ректора не позднее первого января последнего года обучения, а утверждение тем ВКР — не позднее первого апреля.

На выполнение и завершение ВКР в соответствии с требованиями ФГОС по специальности отводится 4 недели календарного времени согласно рабочему учебному плану отделения. Институт имеет право рассредоточить данный объем времени в течение последнего года обучения по своему усмотрению. Институт не имеет права использовать данное время не по назначению.

По завершении выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы.

Студент в процессе подготовки ВКР выполняет следующие функции:

- самостоятельно оценивает актуальность и значимость проблемы, связанной с темой ВКР;
- совместно с руководителем уточняет задание на ВКР и график ее выполнения;
- осуществляет сбор и обработку исходной информации по теме ВКР, изучает и анализирует полученные материалы;
- самостоятельно формулирует цель и задачи ВКР;
- проводит обоснование темы (проблемы), исследования, разработки в соответствии с заданием на ВКР; даёт профессиональную аргументацию своего варианта решения проблемы;
- принимает самостоятельные решения с учетом мнений руководителя и консультантов;
- подготавливает сопутствующие средства представления результатов ВКР (презентацию, видеоролики и т. д.);
- формулирует логически обоснованные выводы, предложения и рекомендации по внедрению полученных результатов;
- готовит доклад для защиты ВКР.

Студент несет персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана;
- самостоятельность выполнения ВКР;
- достоверность представленных данных и результатов;
- оформление, структуру и содержание ВКР в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению ВКР;
- соответствие предоставленных комиссии электронных версий (ВКР, презентационных материалов и доклада) бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в ВКР, выявленных руководителем и консультантом;
- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет;
- ресурсы и литературные источники.

Ответственность студента за сведения и данные, представленные в ВКР, подтверждается его подписью на титульном листе ВКР.

#### **4. Руководство подготовкой и защитой ВКР**

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебной работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя цикловой методической комиссии.

Научный руководитель ВКР выполняет следующие функции:

- формулирует задание на ВКР, составляет график ее выполнения;
- оказывает студенту консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы,
- контролирует ход выполнения ВКР;
- консультирует студента по выбору литературы, методов исследования по теме ВКР;
- в случае экспериментального исследования помогает его организовать;
- дает письменный отзыв о работе студента по подготовке ВКР;
- присутствует на защите ВКР (рекомендуется).

Научный руководитель несет ответственность за завершенность проведенного исследования, что подтверждается отзывом и подписью руководителя на титульном листе.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

Консультант по ВКР выполняет следующие функции:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание методической помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- - контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловой методической комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов, не более 4 человек на 1 выпускную квалификационную работу. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы, оплата работы которых по факту составляет не более 5 академических часов.

## **5. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

Рецензент по отношению к ВКР выступает в роли стороннего эксперта. В соответствии с этим его рецензия должна содержать разностороннюю характеристику содержания ВКР. Он дает оценку раскрытия степени актуальности темы работы, соответствие представленного материала заданию на ВКР, уровень выполнения ВКР.

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора института не позднее одного месяца до защиты ВКР.

Рецензия на выпускную квалификационную работу 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 степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
- оценку выпускной квалификационной работы.

На рецензирование одной ВКР отводится не более 5 часов.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

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

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

## **6. Защита выпускных квалификационных работ**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 1 академического часа на одну работу. Процедура защиты включает:

- доклад студента (от 10 до 15 минут)
- ознакомление с отзывом и рецензией
- вопросы членов комиссии
- ответы студента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

При определении итоговой оценки по результатам защиты выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы. Оценка производится в соответствии с разработанными критериями оценки.

## **7. Принятие решений ГАК**

При определении итоговой оценки по результатам защиты выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы. Оценка производится в соответствии с разработанными критериями оценки.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «**Отлично**» ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет научную новизну, практическую значимость, носит исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение

материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Хорошо»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическая часть базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, материал изложен непоследовательно. Представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет научной новизны и практической значимости, не отвечает требованиям, изложенным в данных методических рекомендациях. В работе отсутствуют выводы выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, в котором фиксируются итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особые мнения членов комиссии. Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же темы выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы выпускной квалификационной работы и определить срок повторной защиты, но не ранее,

Программа рассмотрена на заседании отделения  
 Протокол №1 от «28»августа 2020г.

*Приложение 1*

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

№ п/п	Темы выпускных работ	Направление тематики работ
1	Организация работы студенческой столовой Расширение ассортимента блюда кулинарных изделий.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
2	Организация работы кондитерского цеха в ресторане, разработка фирменных кондитерских изделий (на примере).	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3	Организация работы закусочной, расширение ассортимента бургеров (на примере).	ПМ. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
4	Организация работы мясного цеха ресторана, разработка фирменных блюд (на примере).	ПМ. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
5	Организация работы горячего цеха ресторана европейской кухни, разработка фирменных блюд (на примере).	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
6	Организация работы ресторана с французской кухни, расширение ассортимента блюд с учетом национальных особенностей.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
7	Организация работы горячего цеха ресторана, расширение ассортимента блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (на примере).	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
8	Организация работы мясного цеха фабрики-кухни, разработка фирменных мясных блюд (на примере).	ПМ. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
9	Организация работы мясного цеха ресторана европейской кухни, расширение ассортимента полуфабрикатов (на примере).	ПМ. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
10	Организация процесса приготовления сложных	ПМ. 5 Организация процесса

	холодных и горячих десертов, оформление, подготовка к реализации.	приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
11	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в пивном баре.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
12	Организация работы столовой диетического питания, расширение ассортимента блюд и кулинарных изделий.	ПМ. 6 Организация работы структурного подразделения
13	Организация работы кафе. Обслуживание иностранных делегаций.	ПМ. 6 Организация работы структурного подразделения
14	Организация процесса обслуживания посетителей в баре. Разработка ассортимента смешанных напитков.	ПМ. 6 Организация работы структурного подразделения
15	Организация и приготовление спортивного питания, расширение ассортимента блюд и кулинарных изделий (на примере).	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
16	Организация работы ресторана национальной кухни, разработка фирменных блюд (на примере).	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
17	Организация работы мясного цеха ресторана, расширение ассортимента блюд из мяса птицы (на примере).	ПМ. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
18	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в столовой самообслуживания.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
19	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сети Фаст-Фуд.	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
20	Организация приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане (на примере).	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
21	Организация питания и обслуживания рабочих и служащих промышленных предприятий.	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
22	Организация приготовления, расширение ассортимента мини-закусок в ресторане класса «Люкс».	ПМ. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
23	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетного зала (на примере).	ПМ. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

24	Организация процесса приготовления и обслуживания, расширение ассортимента блюд для общедоступной столовой (на примере).	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
25	Организация процесса приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции для детского питания.	ПМ. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
26	Организация производства, разработка меню для обслуживания VIP - персон (на примере)	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
27	Организация приготовления и расширение ассортимента блюд из нерыбного водного сырья.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
28	Организация производства и приготовление горячих банкетных блюд из рыбы.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
29	Организация процесса приготовления, расширение ассортимента блюд дошкольного питания.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
30	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кондитерском цехе при столовой.	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
31	Организация работы овощного цеха, расширение ассортимента блюд из овощей.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
32	Организация работы ресторана кавказской кухни, расширения ассортимента блюд с учетом национальных особенностей (на примере).	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
33	Организация работы столовой при санатории, расширение ассортимента блюд и кулинарных изделий (на примере).	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
34	Организация работы бара, расширение ассортимента смешанных напитков.	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
35	Организация работы кафе, расширение ассортимента холодных и горячих блюд из дичи и кролика.	ПМ. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
36	Организация работы ресторана с греческой кухней, расширение ассортимента блюд с учетом национальных особенностей.	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
37	Организация тематического банкета «Свадьба», разработка меню.	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
38	Организация работы горячего цеха кафе, расширение	ПМ.3 Организация процесса

	ассортимента сложных супов.	приготовления сложной горячей кулинарной продукции
39	Организация работы пивного ресторана, расширение ассортимента холодных блюд и закусок (на примере).	ПМ. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
40	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в лечебном учреждении.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
41	Организация работы ресторана «Steak Haus», расширение ассортимента горячих блюд.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
42	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции семейного кафе.	ПМ. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
43	Организация процесса приготовления и приготовление фирменных овощных блюд в кафе.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
44	Разработка технологий и ассортимента сложной кулинарной продукции в современной русской кухни.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
45	Организация работы ресторана черноморской кухни, разработка ассортимента блюд.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
46	Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции для проведения тематических фуршетов.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
47	Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого и песочного теста.	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
48	Организация процесса приготовления и приготовление сложных современных холодных и горячих десертов в современной кухне.	ПМ. 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
49	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента блюд, с использованием различных пряностей и приправ в европейской кухне.	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
50	Организация процесса приготовления и расширения ассортимента блюд скандинавской кухни.	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих
51	Организация работы гриль – бара, разработка ассортимента горячей кулинарной продукции.	ПМ.3 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
52	Организация производства в ресторане с среднеазиатской кухней, расширение ассортимента	ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим,

блюды с учетом национальных особенностей.	должностям служащих
---	---------------------

Приложение 2

Пример критериев оценки ВКР

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>
<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>

<b>Защита работы</b>	<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 методологически м 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 методологически м 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 методологически м аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
----------------------	--	---	--	---

*Приложение 3*  
**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						

Зав.отделением \_\_\_\_\_ /  
 подпись ФИО

Приложение 4

**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						