


МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**СОГЛАСОВАНО**

Директор техникума  
пищевой промышленности

 / Л.Ф. Пелевина  
« 28 » 09 2017 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной и  
методической работе

 / В.Г. Шубаева  
« 28 » 09 2017 г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург  
2017 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Техникум пищевой промышленности ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Никифорова Н.С., преподаватель техникума пищевой промышленности ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

Рецензент:

Костюкова Е.М., заведующая производством ООО «Великий князь»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Протокол №1 от 05 сентября 2017г.

Председатель ЦК Никифорова Н.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	стр. 4
<b>2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	14
<b>5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	20
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	22

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана в соответствии с:

- статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 №31, от 15.12.2014 № 1580);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- приказом от 01.04.2016 № 210/1 «Об утверждении Положения об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».

1.2. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

1.4. Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

1.5. Главной задачей по реализации требований ФГОС является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Formой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.6. В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств. Обучающимся 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.

1.7. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

1.8. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

1.9. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

1.10. В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации (объем времени на подготовку и проведение ГИА, примерная тематика ВКР);
- сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой государственной аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовая подготовка.**

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.1.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.1.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

### **2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовая подготовка**

2.2.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

2.2.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

### **2.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### **2.4. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию**

Всего: 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели;

- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **3.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (ВКР),

Вид – дипломная работа (дипломный проект)

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели, май - июнь.



Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели, июнь.

### **3.2. Этапы выполнения выпускной квалификационной работы**

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов, типовой перечень которых (в порядке выполнения) представлен ниже:

- назначение научного руководителя;
- выбор темы и ее утверждение в установленном порядке;
- формирование структуры и календарного графика выполнения работы, согласование с научным руководителем;
- сбор, анализ и обобщение документальных материалов по выбранной теме;
- формулирование основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций по результатам анализа;
- подготовка письменного проекта выпускной квалификационной работы и его представление руководителю;
- доработка первого варианта выпускной квалификационной работы с учетом замечаний руководителя;
- чистовое оформление выпускной квалификационной работы, списка использованных документальных источников и литературы, глоссария и приложений, получение отзыва научного руководителя;
- подготовка доклада для защиты выпускной квалификационной работы на заседании аттестационной комиссии;
- получение отзыва на выполненную выпускную квалификационную работу;
- предварительная защита выпускной квалификационной работы;
- подготовка демонстрационных материалов: презентации, плакатов или так называемого раздаточного материала, включающего в себя в сброшюрованном виде компьютерные распечатки схем, графиков, диаграмм, таблиц, рисунков и т.п. (формата А4, А3, А1);
- рецензирование;
- получение допуска к защите выпускной квалификационной работы.

### **3.3. Требования к объему, структуре и содержанию ВКР**

3.3.1. Выпускная квалификационная работа студента должна характеризоваться:

- четкой целевой направленностью;
- логической последовательностью изложения материала;
- краткостью и точностью формулировок;
- конкретностью изложения результатов работы;
- доказательностью выводов и обоснованностью рекомендаций;
- грамотным изложением и оформлением.

### 3.3.2. Содержание выпускной квалификационной работы

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Перечень тем разрабатывается преподавателями техникума СПбГЭУ, обсуждается на заседаниях цикловых комиссий образовательной организации с участием председателей ГЭК и утверждается приказом ректора университета.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному и утвержденному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется студентом с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

При определении темы ВКР ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, требований профессиональных образовательных организаций и, как правило, включает в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из:

- титульного листа;
- содержания;
- введения;

- основной части;
- заключения;
- списка использованных источников;
- приложений.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, представленные в таблицах и рисунках (графиках и т.п.).

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- предложения и описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения. Выводы и предложения могут формулироваться в виде кратких тезисов с нумерацией отдельных пунктов, они должны давать полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности полученных результатов, свидетельствовать об умении выпускника концентрировать внимание на главных направлениях исследования и его практической значимости. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 30-60 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

При наборе текста рекомендуется использовать тип шрифта «Times New Roman». Текст рукописи печатается с соблюдением следующих размеров полей:

верхнее - 1,5 см;

нижнее - 2,0 см;

левое - 3,0 см;

правое - 1,0 см.

Режим выравнивания: по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25 см. Не допускается оформление абзацного отступа табулятором или пробелами.

Междустрочный интервал – 1,5.

Шрифт основного текста - размер 14.

Номера страниц проставляются арабскими цифрами в правой нижней части листа без точки.

### 3.3.3. Защита выпускных квалификационных работ.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада студента, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

3.3.4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации научными руководителями, назначенными приказом ректора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

### **3.4. Отзыв и рецензирование ВКР**

3.4.1. Отзыв на выпускную квалификационную работу должен включать:

заключение по выбору разработанной темы в части актуальности и новизны;

оценку практической значимости работы;

характеристику отношения студента к процессу выполнения работы;

выводы по качеству выполненной работы;

оценку в целом выпускной квалификационной работы;

рекомендации по присвоению квалификации; замечания (при наличии).

3.4.2. Выполненные выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до начала ГИА руководителем структурного подразделения.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;

- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;

- общую оценку качества выполнения ВКР;

- рекомендацию о присвоении квалификации по данной специальности.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора техникума после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает ВКР в ГЭК.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

4.1.1. При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер, интерактивная доска;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

4.1.2. При защите выпускной квалификационной работы для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

### **4.2. Информационное обеспечение ГИА**

4.2.1. Федеральные законы и нормативные документы: ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.; приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06. 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденного 01.04.2016 г, № 210/1 и т.п.

4.2.2. Программа Государственной итоговой аттестации.

4.2.3. Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускных квалификационных работ в структурном подразделении

ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

4.2.4. Протокол ознакомления студентов с программой проведения государственной итоговой аттестации.

4.2.5. Приказ Министерства образования и науки РФ об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий.

4.2.6. Приказ ректора «О создании государственной экзаменационной комиссии и утверждении графика проведения государственной экзаменационной комиссии по программам среднего профессионального образования».

4.2.7. Приказ ректора «Об утверждении тем выпускных квалификационных работ техникума пищевой промышленности»

4.2.8. Сводная ведомость успеваемости студентов.

4.2.9. Зачетные книжки студентов

4.2.10. Протоколы заседаний ГЭК.

4.2.11. Литература по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

4.2.12. Приказ об апелляции, утвержденный ректором.

### **4.3. Общие требования к организации и проведению ГИА**

4.3.1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия, которая формируется из преподавателей Техникума пищевой промышленности, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав Государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО СПбГЭУ.

4.3.2. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

4.3.3. Директор техникума пищевой промышленности ФГБОУ ВО СПбГЭУ является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора техникума пищевой промышленности ФГБОУ ВО СПбГЭУ или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

4.3.4. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4.3.5. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заместителем руководителя и оформляется распоряжением директора техникума.

Структурное подразделение имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

4.3.6. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

4.3.7. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве структурного подразделения. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

4.3.8. Студенты, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

4.3.9. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

4.3.10. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

4.3.11. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;



- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4.3.12. Порядок проведения ГИА для студентов из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 года № 968 и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

#### **4.4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

4.4.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

4.4.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ФГБОУ ВО СПбГЭУ не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

4.4.3. Апелляция не позднее двух рабочих дней со дня подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии.

4.4.4. Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО СПбГЭУ одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

4.4.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее трех человек из числа преподавателей отделения, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является ректор университета либо лицо, исполняющее обязанности ректора на основе соответствующего приказа.

4.4.6. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии, обучающийся, подавший апелляцию. С несовершеннолетним обучающимся имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

4.4.7. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия

устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, установленные председателем ГИА, но не позднее даты завершения обучения в ФГБОУ ВО СПбГЭУ в соответствии со стандартом.

4.4.8. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее двух рабочих дней с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите, выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию.

4.4.9. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию обучающегося (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

4.4.10. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

#### **4.5. Кадровое обеспечение ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности, первая или высшая категория. Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1. Оценка выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ ( ФИО выпускника)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
Структура и оформление выпускной работы		

### 5.2. Оценка защиты выпускной квалификационной работы (учитываются ответы на вопросы)

\_\_\_\_\_ ( ФИО выпускника)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ, рекомендуемый при выполнении выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 616 с.

2 Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Восточно-европейская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2010. – 520 с.

3 Справочник технолога общественного питания/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

4 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.

5 Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед.наук М.Н. Волгарева – 2 изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.

6 Проектирование предприятий питания при гостиницах/ Р.З. Григорьева, Т.В. Кленогина. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2002. – 90 с.

7 Шевелева Г.И. Оформление дипломных проектов (работ). Методические указания для студентов всех форм обучения. – Кемерово, 2003. – 38 с.

8 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Гл. Сан. врачом РФ 06.11.01: ввод в действие с 01.09.02. – М.: «Рид-Груп», 2012. – 448 с.

9 Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г.Н. Ловачева, А.И. Мглинец, Н.Р. Успенская. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.

10 Астрейкова А.А. Современный рецептурный кулинарный справочник/ А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Изд-во «Белорусский Дом печати», 2006. – 800 с.

Интернет-источники:

<http://www.academia-moscow.ru>

<http://specknigi.ru/>

<http://window.edu.ru/>

<http://techliter.ru>

<http://www.electronics.ru/>

<http://www.radioingener.ru/category/zhurnaly-po-elektronike/>

<http://www.elektro-journal.ru/>

<http://www.radiosovet.ru/magazine/>

<http://radioteh.nm.ru/>

<http://rbook.ucoz.ru/>

<http://metrologu.ru/>

<http://metrobr.ru/>

<http://soyuz-metrologov.ru/>

<http://ria-stk.ru/>

<http://www.mexanik.ru/>

<http://www.mylect.ru>

<http://www.tsogu.ru>

<http://www.mtjournal.ru/>

<http://www.medteh.info/>

<http://electro-tech.narod.ru/index.htm>

<http://www.texnic.ru/>

**ГРАФИК РАБОТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ ВКР**  
**Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовый уровень**

Утверждаю  
 Заместитель директора  
 Нестеренко Е.А.

**Индивидуальный график работы студента**

Специальность \_\_\_\_\_  
 (код, наименование)

Студент (ка) группы \_\_\_\_\_ формы обучения  
 Ф.И.О. \_\_\_\_\_

№ п.п.	Этапы подготовки	Рекомендованные сроки	Отметка о выполнении
1.	Выбор темы ВКР		
2.	Подбор литературы по избранной теме и ознакомление с ней		
3.	Составление первоначального плана работы		
4.	Подбор материала, его анализ и обобщение		
5.	Написание первоначального текста и представление его руководителю		
6.	Выполнение графической части		
7.	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя		
8.	Получение консультаций		
9.	Выполнение раздела Охрана труда и экологическая безопасность		
10.	Выполнение раздела Экономика предприятия		
11.	Выполнение раздела Автоматизация технологических процессов		
12.	Выполнение раздела Технохимический контроль производства		
13.	Выполнение раздела Оборудование отрасли		
14.	Прохождение нормо-контроля		
15.	Предзащита ВКР		

16.	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями, высказанными на предзащите		
17.	Окончательное оформление ВКР и сдача руководителю		
18.	Получение отзыва руководителя		
19.	Сдача ВКР на рецензию		
20.	Подготовка к защите		
21.	Защита ВКР в ГЭК		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ СТУДЕНТА**

---

(фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_

1. Тема ВКР \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ утверждена приказом ректора «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

2. Срок сдачи студентов законченной ВКР \_\_\_\_\_

3. Исходные данные к ВКР

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Содержание ВКР/перечень подлежащей разработке вопросов (3-4 вопроса)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Перечень иллюстративных материалов

\_\_\_\_\_

6. Список рекомендованной литературы и других материалов

7. Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

8. Консультант ВКР/с указанием разделов ВКР

9. Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ (подпись студента)

дата



### Список тем ВКР

1. Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней.
2. Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне.
3. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Итальянской кухней.
4. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд Французской кухни.
5. Совершенствование технологии обслуживания посетителей в ресторане с Итальянской кухней на 60 мест
6. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе «Лада» на 50 мест.
8. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане «Москва» с европейской (французской) кухней.
9. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней «Итальянский дворик» на 50 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе «Диларм» на 120 мест
11. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
12. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни «Кукси-Каби» на 30 посадочных мест.
13. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе «Фламинго» на 50 посадочных мест.
14. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении г. Санкт-Петербург.
15. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
16. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на 30 посадочных мест.
17. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
18. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе на 50 посадочных мест.

19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 50 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса в кафе на 50 посадочных мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи в ресторане на 75 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане на 100 посадочных мест.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в ресторане на 75 посадочных мест.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 75 посадочных мест.
27. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 25 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест.
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 150 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий школьной столовой 100 посадочных мест.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в столовой на 100 посадочных мест при предприятии.
33. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест.
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 60 посадочных мест.

35. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест.
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в пивном баре на 60 посадочных мест.
38. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой на 70 посадочных мест.
39. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 50 посадочных мест.
40. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
41. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
42. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.
43. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
44. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.
45. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 150 посадочных мест с кухней Прибалтийских стран.
46. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.
47. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 200 посадочных мест.
48. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
49. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 250 посадочных мест с кухней Балканских стран.



**Экспертная оценка программы  
государственной итоговой аттестации выпускников  
по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа государственной итоговой аттестации, представленная на рецензию, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и требованиями к результатам освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования, разработанной в ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» Техникум пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В представленной программе прописаны все виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи; представлены требования к результатам освоения основной образовательной программы (выпускник должен обладать рядом общих и профессиональных компетенций).

Итоговая государственная аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы.

В программу включены примерная тематика и порядок утверждения тем выпускной квалификационной работы, порядок выполнения и предоставления в государственную аттестационную комиссию работы, а также процедура ее защиты.

Содержание программы позволяет в полной мере оценить, как уровень теоретической подготовки обучающихся, а также наличие у них практических навыков, необходимых для успешного осуществления технологической деятельности по специальности подготовки.

Рассмотренные в программе компетенции позволяют выпускнику обладать профессиональными компетенциями: организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной

продукции, организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции, организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции, организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, организации процесса приготовления и приготовлении сложных холодных и горячих десертов, организации работы структурного подразделения.

Особое внимание уделено оценке компетенций выпускников, связанных с осознанием значимости их будущей профессии, меры их ответственности перед обществом и государством, что, безусловно, является неоспоримым достоинством реализуемой программы. Кроме того, необходимо отметить экспериментальную составляющую выпускных квалификационных работ, которая носит практический и научный интерес и является актуальным для современного производства.

Программа государственной итоговой аттестации среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания может быть рекомендована для использования при проведении государственной итоговой аттестации выпускников.

Заведующая производством  
ООО «Великий князь»



Елена Михайловна Костюкова

(Костюкова Е.М.)