

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ «СПК»

Г.Ф. Бенсон

2017г.

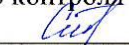


**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ОГБПОУ «СПК»
по специальности 19.02.10
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(базовой подготовки)**

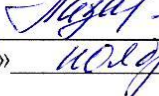
Северск – 2017

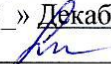
Программа Государственной (итоговой) аттестации разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; Порядка организации Государственной (итоговой) аттестации выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж».

Организация разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Северский промышленный колледж» (ОГБПОУ «СПК»).

Представитель ГЭК:
ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
Подразделение АО «СХК»
Руководитель группы технологического
и лабораторного контроля производства
(ТиЛКП)  Т.В. Свиридова

Одобрена

Зам. директора по УПиОР  Н.Н. Лазаренко
Протокол № 2 от «29» ноября 2017

Рассмотрено на заседании кафедры общественного питания
Протокол № 5 от «5» Декабря 2017 г.
Заведующая кафедрой  Г.В. Бурмистрова

1. Целью государственной итоговой аттестации Г(И)А является определение соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания»** требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

2. Настоящая программа Г(И)А выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** среднего профессионального образования с углубленной подготовкой разработана на основании Порядка организации Государственной (итоговой) аттестации выпускников по образовательным программам учреждений среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010г. № 675 и Порядка организации Государственной (итоговой) аттестации выпускников ОГБОУ СПО СПК от 05.12.2013г.

3. В программе отражены требования к содержанию, оценочным средствам, технологии и организации проведения Государственной итоговой аттестации по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** среднего профессионального образования с базовой подготовкой.

4. Форма Г(И)А –защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной в форме дипломной работы.

5. Программа Г(И)А на 2018 год разработана кафедрой общественного питания. После утверждения директором ОГБПОУ «СПК» программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной (итоговой) аттестации.

6. Допуск студентов к Г(И)А объявляется приказом директора по ОГБПОУ «СПК». Необходимым условием допуска к Государственной (итоговой) аттестации является освоение обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

7. Объем времени на подготовку и проведение государственной (итоговой) аттестации предусмотрен утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса, в соответствии с которыми на подготовку дипломной работы отведено-4недели (с 21.05.2018г. по 16.06.2018г.), на защиту-2недели

8. Срок проведения защиты ВКР (дипломной работы) – с 18.06.2018г. по 30.07.2018г.

9. Материалы, представляемые колледжем на защиту ВКР (дипломной работы):

Для проведения ГИА необходимы следующие документы:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** среднего профессионального образования с базовой подготовкой;

- программа Государственной (итоговой) аттестации;

- приказ директора о создании Государственной экзаменационной комиссии для проведения Г(И)А
- приказ директора о допуске студентов к Государственной (итоговой) аттестации;
- сведения об успеваемости студентов, составленные в соответствии с действующей инструкцией о порядке ведения, заполнения и выдачи государственных документов о среднем профессиональном образовании;
- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о закреплении за выпускниками тем выпускных квалификационных работ;
- зачетные книжки студентов.

10 Организационные условия выполнения дипломной работы

10.1 Условия подготовки выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

10.1.1 Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) разрабатываются преподавателями кафедры общественного питания ОГБПОУ «СПК». Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**. Студентам предоставляется право выбора темы ВКР. Студент в праве сам предложить тему при условии обоснования целесообразности её разработки. Темы рассматриваются на заседании кафедры, и являются частью настоящей Программы (**Приложение А**).

10.1.2 Зав. кафедрой совместно с учебным отделением за один месяц до преддипломной практики представляют на подпись директору колледжа приказ о закреплении за выпускниками и назначении руководителей ВКР.

Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты из числа преподавателей ОГБПОУ «СПК» или сторонних специалистов по профилю специальности и соответствующей квалификации для консультирования по отдельным вопросам дипломной работы.

10.1.3 После утверждения Программы государственной итоговой аттестации выпускников по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** и тематики дипломных работ (**Приложение А**) руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания на выполнение дипломной работы. Бланк индивидуального задания представлен в **Приложении Б**.

10.1.4 Индивидуальные задания рассматриваются на заседании кафедры общественного питания, подписываются руководителем дипломной работы, заведующим кафедрой, начальником учебного отделения и утверждаются заместителем директора по УПиОР. Индивидуальные задания выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

10.1.5 При выдаче заданий на выполнение выпускной квалификационной работы руководитель информирует студентов о цели, задачах, структуре, объеме работы, требованиях к оформлению, примерном распределении

времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

10.1.6 Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с графиком, в котором отражаются этапы выполнения работы.

10.1.7 Консультирование (индивидуальное и групповое) осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием.

10.2 Требования к выпускной квалификационной работе

10.2.1 В своем составе дипломная работа должна содержать:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть (включающая в себя, разработку технологических и нормативных документов);
- практическую (исследовательскую) часть (включающая в себя экономическую часть, включающую расчеты организации производства и готовой продукции) ;
- заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- список литературы;
- приложения.

10.2.2 Краткая характеристика элементов состава ВКР:

Титульный лист:

- полное названия образовательного учреждения;
- наименование темы ВКР;
- наименование и код специальности;
- фамилию, имя, отчество и подпись выполнившего ее студента;
- должность, инициалы и подпись руководителя;
- место и год выполнения ВКР.

Задание на ВКР оформляется на специальном бланке, в котором приводится перечень вопросов подлежащих разработке в соответствии с темой конкретной ВКР. Задание не включается в общую нумерацию страниц, номер страницы на листе задания не проставляется.

Содержание ВКР должно отвечать заданию на ВКР и включать в себя введение, наименование всех имеющихся в работе разделов, заключение, список литературы и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых каждая часть работы начинается в тексте.

Введение, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формулируются компоненты методологического аппарата: актуальность работы, проблема, цели и задачи, краткая характеристика структуры работы и др.

Основной текст ВКР состоит из 2-х разделов:

- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы разрабатываемой проблемы, анализ изученных источников, разработка технологической и нормативной документации;

- практическая часть, должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из разработки производственной программы, расчета пропускной способности, издержек, составления плана меню и т.п. расчетов определяющих эффективность работы предприятия согласно теме.

В заключении дается последовательное, логически стройное изложение полученных итогов расчета (исследования) и их соотнесение с общей целью и задачами, сформулированными во введении. В заключении формулируются выводы, в которых содержится ответы на каждую из поставленных задач. Заключение может содержать практические рекомендации по совершенствованию новых технологий в предприятиях общественного питания.

Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008; методическим рекомендациями, разработанными в колледже. Список литературы формируется по мере цитирования источников в тексте ВКР. Иные источники, не имеющие ссылки в тексте, в списке не допускаются.

Список литературы должен включать не менее 15 источников.

В приложении могут быть представлены, конспект занятий, иллюстративный материал. Возможно вынесение в приложение таблиц, графиков, схем, рисунков, перегружающих основной текст.

Презентации, сопровождающие защиту ВКР, являются обязательными и разрабатываются выпускниками с целью улучшения качества защиты.

Количество слайдов презентации не должен превышать 15, в слайдах не должны содержаться полные тексты докладов (допускаются в виде тезисов), слайды могут содержать дополнительные материалы, демонстрирующие кругозор докладчика по заданной теме, фотографии блюд по теме ВКР, иллюстративный материал, таблицы, графики, схемы.

10.2.2 Объем дипломной работы должен составлять 40-50 страниц машинописного текста.

10.3 Обсуждение и рецензирование выпускной квалификационной работы

10.3.1 Обсуждение выпускной квалификационной работы проводится на заседании кафедры общественного питания не позднее, чем за две недели до проведения процедуры защиты.

10.3.2 При обсуждении дипломных работ студент должен представить доклад; руководитель дать характеристику деятельности студента по выполнению работы; преподаватели кафедры и студенты учебной группы могут принять участие в обсуждении работы. По итогам обсуждения студенту выдаются рекомендации по улучшению качества работы.

10.3.3 После завершения дипломной работы руководитель составляет на неё отзыв, в котором дается характеристика ВКР в целом, её отдельных частей; определяется соответствие текста заданию по объему, содержанию и оформлению работы; отмечаются положительные стороны и недостатки дипломной работы; дается характеристика деятельности студента в процессе

выполнения дипломной работы. Отзыв руководителя доводится до студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы.

10.3.4 ВКР может быть прорецензирована специалистами из числа предприятий общественного питания, преподавателей других образовательных организаций, имеющих соответствующее образование и квалификацию.

Решение о рецензировании ВКР, представляющей значительную теоретическую и/или практическую ценность выносится на заседании кафедры общественного питания.

10.3.5 Рецензия ВКР должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию;
- анализ и оценку качества выполнения разделов ВКР;
- оценку новизны работы, ее теоретической и/или практической значимости.

Образец рецензии ВКР представлен в **Приложении В**.

11 Организационные условия защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ

11.1 Для проведения Г(И)А создается Государственная экзаменационная комиссия, её состав утверждается директором ОГБПОУ «СПК».

11.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 её состава. На защиту одной выпускной квалификационной работы отводится до 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и должна включать следующие этапы: доклад студента (7-10 минут), ответы на вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии, чтение отзыва и рецензии. Возможны выступления руководителей дипломных работ и рецензентов, присутствующих на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

11.3 Обсуждение и выставление оценок проводится Государственной экзаменационной комиссией после завершения процедуры защиты ВКР всеми студентами группы в отсутствие защищающихся выпускников.

11.4 Критерии оценок

11.4.1 При определении итоговой оценки по результатам защиты выпускной квалификационной работы учитываются: практическая ценность работы, качество и оформление, доклад выпускника, презентация, ответы на вопросы, отзыв руководителя (Приложение Г), оценка рецензента (Приложение В) (при наличии рецензии). Оценка производится в соответствии с разработанными критериями оценки (Приложение Д).

11.4.2 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями (Приложение Д) и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

11.4.3 Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. В случае возникновения спорной

ситуации при выставлении итоговой оценки, мнение (голос) председателя Государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

11.4.4 Результаты защиты и присуждение квалификации объявляются выпускнику после обсуждения окончательных (итоговых) оценок защиты выпускных квалификационных работ Государственной экзаменационной комиссией в день защиты.

11.4.5 Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. Целесообразность и срок повторной защиты определяется Государственной экзаменационной комиссией.

11.4.6 Заседание Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе отражается: тема работы, вопросы к выпускнику, итоговая оценка выпускной квалификационной работы; присуждение квалификации и особые мнения ГЭК. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

11.4.7 Заседание Государственной экзаменационной комиссии проводится в специально подготовленной аудитории, оборудованной мультимедийными средствами.

11.4.8 После окончания Г(И)А председатель ГЭК составляет отчет о работе, в котором отражается характеристика уровня подготовки выпускников, положительные результаты и недостатки в подготовке студентов.

12. Порядок присвоения квалификации и выдачи документа об образовании

12.1 Присвоение квалификации «техник-технолог» и выдача документа о среднем профессиональном образовании осуществляется по решению ГЭК.

12.2 Лицам, не прошедшим Г(И)А, выдается справка об обучении, им предоставляется возможность пройти Государственную (итоговую) аттестацию не ранее, чем через бмесяцев после прохождения Г(И)А впервые.

12.3 Порядок подачи и рассмотрения апелляций выпускниками, участвующими в Государственной (итоговой) аттестации, предусмотрен положением о порядке Г(И)А выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж», утвержденного 05декабря 2013г.

Приложение А (обязательное)

Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

№	Темы ВКР	Соответствие тематики ВКР тематике профессионального модуля (-ей)	Перечень профессиональных и общих компетенций, отражаемых в ВКР
1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
2	Организации предприятия общественного питания столовой на 50 посадочных мест с выпуском комплексных обедов.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
3	Разработка проекта организации молодежного кафе на 45 посадочных мест с расширенным выпуском сложных десертов.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
4	Организация работы летнего кафе на 40 посадочных мест	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.

		05, ПМ06, ПМ07	ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
5	Организация работы бара 45 посадочных мест	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
6	Организация работы ресторана европейской кухни на 35 посадочных мест с разработкой постного меню.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней на 30 посадочных мест.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5.

			ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с европейской кухней	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршета» в ресторане	ПМ02.ПМ03.ПМ04, ПМ06, ПМ07	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
12	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мясо, птица).	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
13	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов	ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2.

	растительного происхождения (круп, овощей).		ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
14	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе из мяса.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
15	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в баре с использованием современных технологий и оборудования	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий для буфета	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
17	Оптимизация работы холодного цеха предприятия, с целью создания условий, для приготовления блюд японской кухни (суши, роллы).	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7.

			ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
18	Разработка технологии производства продукции для социально-ориентированного питания.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10
19	Оптимизация работы мучного кондитерского цеха, с целью создания условий для приготовления сложных горячих десертов.	ПМ02.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК.10

Приложение А (обязательное)

Компетентностный профиль выпускника специальности и примерная тематика ВКР 19.02.10

Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10, обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Таблица 1 - Общие компетенции по специальности

Код	Наименование общих компетенций
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Таблица 2 - Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции по специальности

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВПД01</i>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК1.1.	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 1.4	Участвовать в разработке проекта производства работ с применением информационных технологий
<i>ВПД 02</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
<i>ВПД03</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
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
<i>ВПД04</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.	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.
<i>ВПД05</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<i>ВПД06</i>	Организация работы структурного подразделения

ПК6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК6.2.	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.
ВПД07	Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.4	Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом
ПК 7.5	Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
ПК7.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.
ПК7.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки

**Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ)
по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»**

- 1. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в детском кафе.**
- 2. Разработка проекта организации предприятия общественное питание- столовая на 50 посадочных мест с выпуском комплексных обедов.**
- 3. Разработка проекта организации молодежного кафе на 45 посадочных мест с расширенным выпуском сложных десертов.**
- 4. Организация работы летнего кафе на 40 посадочных мест с авторской кухней**
- 5. Организация работы гриль-бара 45 посадочных мест**
- 6. Организация работы ресторана европейской кухни на 35 посадочных мест с разработкой постного меню.**
- 7. Организация работы студенческой столовой на 130 посадочных мест при высшем учебном заведении.**
- 8. Организация работы ресторана русской кухни при торгово-развлекательном комплексе «Изумрудный город» в г. Томске на 50 посадочных мест.**
- 9. Разработка технологии йодированных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки морских водорослей.**
- 10. Разработка технологии производства кондитерских изделий пониженной калорийности с использованием натуральных растительных сахарозаменителей.**
- 11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней на 30 посадочных мест.**
- 12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршета» в ресторане**
- 13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания**
- 14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с европейской кухней**
- 15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.**
- 16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.**
- 17. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мясо, птица).**
- 18. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей).**
- 19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе из местных видов рыб.**
- 20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в баре с использованием современных технологий и оборудования**

- 21. Организация технологического процесса приготовления и приготовление, и приготовление кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий для буфета СПК.**
- 22. Оптимизация технологического процесса приготовления и улучшение работы студенческой столовой СПК.**
- 23. Оптимизация работы холодного цеха предприятия, с целью создания условий, для приготовления блюд японской кухни (суши, роллы).**
- 24. Разработка технологии производства продукции для социально-ориентированного питания.**
- 25. Оптимизация работы мучного кондитерского цеха, с целью создания условий для приготовления сложных горячих десертов.**

Приложение Б

(информационное)

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ОГБПОУ «СПК»)

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам.директора по УПиОВ
_____ Н.Н.Лазаренко

«_____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

для дипломной работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студент _____

Тема дипломной работы: _____

Содержание дипломной работы

Введение

Актуальность.

Проблема, исследуемая в дипломной
работе: _____

Цель и задачи дипломной работы

1. Теоретическая
часть _____

2. Практическая часть _____

Заключение _____

Срок выполнения

Литература _____

Срок окончания выполнения дипломной работы «_____» _____ 201__ г.

Зав.отделением _____ (_____)

Руководитель дипломной работы _____ (_____)

Ознакомлен _____ (_____)

«_____» _____ 20__ г.

Утверждено на заседании кафедры общественного питания

Протокол № _____ от «_____» _____ 20__ г.

Зав кафедрой общественного питания _____ Г.В.Бурмистрова

Приложение В
(информационное)

Рецензия

на выпускную квалификационную работу студента _____
_____ группы _____ по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания»

на тему _____

Соответствие выполненной ВКР утвержденному заданию и теме _____

Актуальность и новизна ВКР _____

Оценка содержания ВКР, обоснованности разделов, практической значимости ВКР

Положительные стороны ВКР _____

Замечания _____

Рекомендуемая оценка ВКР:

Дополнительная информация для ГЭК:

Рецензент _____
_____ подпись _____ Ф.И.О

_____ должность, место работы

_____ 20__ год

Приложение Г
ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
на выпускную квалификационную работу

Тема ВКР _____

Студента(ки) _____
группа _____ Специальность _____

Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу _____

Обоснование актуальности темы, правильность постановки цели и задач _____

Степень проработанности в ВКР технологических процессов, обоснованность расчетной части:

Оценка практической значимости работы (делается по практической части работы): _____

Обоснованность выводов и предложений: _____

Организация работы студента над выпускной квалификационной работой (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд и т.д.): _____

Оформление выпускной квалификационной работы (соответствие ГОСТ и методическим рекомендациям по оформлению ВКР в колледже):

Общее заключение по выпускной квалификационной работе и предполагаемая оценка: _____

Руководитель _____
(Ф.И.О., должность)

_____ (подпись)

Дата « _____ » _____ 20 ____ г.

Приложение Д (Обязательное)

Критерии оценки

Таблица 3 – Критерии оценки

Критерии оценки	Балл
<u>Составляющие итоговой оценки</u>	
- Практическая ценность работы	От 2до5
-Качество и оформление работы	От 2до5
-Содержание доклада	От 2до5
- Наличие презентации	От 2до5
- Ответы на вопросы (правильность, четкость)	От 2до5
<u>Отзывы</u>	
- Отзыв руководителя	От 2до5
- Отзыв рецензента (если имеется)	От 2до5

Критерии оценки ВКР

№ п/п	Критерии	Источник информации	Оценка
1	Содержание выпускной квалификационной работы		
1.1	Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу	Отзыв руководителя	Рекомендуемая руководителем оценка
1.2	Оформление выпускной квалификационной работы (соответствие ГОСТ и методическим рекомендациям по оформлению ВКР в колледже)	Отзыв руководителя	Рекомендуемая руководителем оценка
2	Защита выпускной квалификационной работы		
2.1	Доклад		
2.1.1	Структурированность, логичность и четкость изложения	Доклад выпускника	оценка
2.1.2	Обоснование актуальности темы, правильность постановки цели и задач	Доклад выпускника	оценка
2.1.3	Практическая значимость работы	Доклад выпускника	оценка
2.1.4.	Обоснованность выводов и предложений	Доклад выпускника	оценка
3	Ответы на вопросы ГЭК		
3.1	Четкость и обоснованность ответов на поставленные вопросы	Ответы выпускника	оценка
4	Демонстрационный материал		
4.1	Наличие презентации	Доклад выпускника	В наличии/отсутствует
4.2	Наличие иллюстративного или демонстрационного материала (макеты, методические разработки, поделки и т.д.)	Доклад выпускника	В наличии/отсутствует