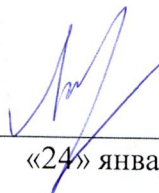


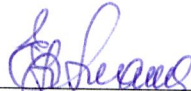
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
**МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ**

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии

  
О.В. Летунов  
«24» января 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Московского технологического  
колледжа питания

  
Е.Н. Махиненко  
«25» января 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ**

**специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
(базовый уровень)

Москва 2024 год

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно- цикловой комиссией  
Сфера услуг

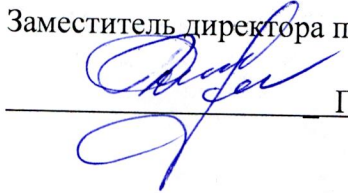
\_\_\_\_\_  
Протокол №1  
от «24» января 2024 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
по специальности 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания» среднего  
профессионального образования

Председатель предметной цикловой  
комиссии

  
\_\_\_\_\_  
Е.В. Леликова

Заместитель директора по учебной работе

  
\_\_\_\_\_  
Г.Б. Давыдова

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	5
1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации .....	5
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации .....	7
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: ...	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	8
2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации: .....	9
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств .....	9
2.3. Документы государственной итоговой аттестации .....	21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	22
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению: ....	22
3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации .....	22
3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации .....	22
3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации .....	23
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	25
4.1. Оценка выпускной квалификационной работы .....	25



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 « О внесении изменения в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

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

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ППССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными



компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### *1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации*

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- 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;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- Организация работы структурного подразделения;

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Вид деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;**

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.

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.

**Вид деятельности «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.

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.

**Вид деятельности «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.



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.

Вид деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;**

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 мелкочтучных кондитерских изделий.

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

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.

Вид деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»;**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов



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.

Вид деятельности «**Организация работы структурного подразделения**»;

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.

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.

## ***1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации***

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении

конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### **1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 144 часа (4 недели),
- защита выпускной квалификационной работы – 72 часа (2 недели).

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

### **2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Форма – выпускная квалификационная работа

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

### **2.2 Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств**

Примерная тематика выпускных квалификационных работ:

Пп №	Тема работы	Профессиональный модуль
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из телятины, сложной кулинарной продукции из них	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из корейки и грудинки ягнятины, сложной кулинарной продукции из них в ресторане	
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных полуфабрикатов из говядины, сложной кулинарной продукции из них	
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление порционных полуфабрикатов из свинины, сложной кулинарной продукции из них	
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса, сложной горячей кулинарной продукции из	



	них в ресторане с турецкой кухней	
6.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, предназначенного для жарки, сложной кулинарной продукции из них	
7.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из щуки, сложной кулинарной продукции из них	
8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для жарки, сложной кулинарной продукции из них	
9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для жарки, сложной кулинарной продукции из них	
10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов, сложной кулинарной продукции из них в ресторане с итальянской кухней	
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из индейки, сложной кулинарной продукции из них в ресторане	
12.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рубленой домашней птицы, сложной кулинарной продукции из них	
13.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из кур, предназначенных для жарки, сложной кулинарной продукции из них в ресторане	
14.	Организация технологического процесса приготовления, особенности приготовления, ассортимент канапе, легких холодных закусок и горячих блюд	<b>ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>



	для банкета-фуршет	
15.	Организация технологического процесса приготовления, ассортимент легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршет	
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из фаршированной рыбы с учетом современных технологий	
17.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов в рыбном ресторане	
18.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из фаршированного мяса с учетом современных технологий	
19.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из жареного и запеченного мясного сырья в ресторане	
20.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из фаршированной домашней птицы в ресторане с русской кухней	
21.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из измельченных масс с учетом современных тенденций	
22.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы в странах народов мира	
23.	Организация приготовления и ассортимент холодных соусов для подачи кулинарной продукции с учетом современных тенденций и видов сырья	
24.	Организация технологического процесса приготовления, совершенствование технологий и расширение ассортимента холодных соусов в кухнях народов разных стран	

25.	Значение, ассортимент, особенности организации технологического процесса приготовления горячих пюреобразных супов в ресторанной кухне	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
26.	Значение, ассортимент, особенности организации технологического процесса приготовления супов-крем в ресторанной кухне	
27.	Значение, ассортимент, особенности организации технологического процесса приготовления консоме в кухнях разных стран	
28.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих похлебок в предприятии общественного питания с русской кухней	
29.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с закавказской кухней	
30.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с азиатской кухней	
31.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с польской кухней	
32.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих соусов средиземноморской кухни	
33.	Организация приготовления, ассортимент и особенности приготовления горячих соусов в кухнях народов мира	
34.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации технологического процесса приготовления горячих соусов латиноамериканской кухни	
35.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации технологического процесса приготовления горячих соусов европейской кухни	



36.	Особенности организации приготовления и отпуска горячих блюд из овощей, грибов и ягод, усовершенствование ассортимента блюд в ресторане с русской кухней	
37.	Особенности организации приготовления и отпуска горячих блюд из картофеля и овощей, усовершенствование ассортимента блюд в ресторане с закавказской кухней	
38.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации технологического процесса приготовления горячих блюд из картофеля в белорусской кухне	
39.	Особенности организации приготовления и отпуска горячих блюд из картофеля и корнеплодов, усовершенствование ассортимента блюд в ресторане с русской кухней	
40.	Ассортимент, особенности организации приготовления и приготовления горячих блюд из овощей в мексиканской кухне	
41.	Организация приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из запеченных овощей в кухнях народов мира	
42.	Организация приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из сыра и картофеля	
43.	Организация приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из фаршированных овощей	
44.	Организация приготовления, приготовление и оформление фирменных горячих рыбных блюд в рыбном ресторане	
45.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд из форели в ресторане с европейской кухней	
46.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд из жареной рыбы в ресторане с	



	европейской кухней	
47.	Особенности технологического процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы в воке	
48.	Особенности организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд из рыбы нормандской кухни	
49.	Особенности организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд из рыбы в китайской кухне	
50.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и расширение ассортимента тушеных блюд из мяса, картофеля и овощей в закавказской кухне	
51.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и отпуск национальных горячих блюд из мяса в немецкой кухне	
52.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из мяса в закавказской кухне	
53.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих мясных блюд с использованием теста в кухнях народов мира	
54.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из свинины с учетом современных технологий	
55.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих запеченных блюд из домашней птицы с учетом современных тенденций	
56.	Организация технологического процесса приготовления,	

	приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из домашней птицы в кухнях народов разных стран	
57.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из индейки с учетом современных технологий	
58.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из утки с учетом современных технологий	
59.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из цыплят в европейской кухне	
60.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из пернатой дичи в ресторане	
61.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане	ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
62.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление караваев	
63.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента закрытых и открытых пирогов из дрожжевого теста	
64.	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий в кафе-кондитерская	
65.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий с применением термостабильных начинок	
66.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий из слоеного теста	
67.	Организация технологического процесса приготовления и	



	приготовление куличей	
68.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием современных технологий и оборудования	
69.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из слоеного теста с использованием современных технологий и оборудования	
70.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из заварного теста с использованием современных технологий и оборудования	
71.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста с использованием современных технологий и оборудования	
72.	Расширение ассортимента бисквитных тортов с применением современных технологий и оборудования	
73.	Расширение ассортимента тортов индивидуального спроса с применением современных технологий и оборудования	
74.	Организация процесса приготовления и приготовление низкокалорийных тортов с использованием современных технологий и оборудования	
75.	Расширение ассортимента воздушных и миндальных тортов с применением современных технологий и оборудования	
76.	Организация процесса приготовления и приготовление пряников индивидуального спроса	
77.	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане	
78.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента бисквитных	



	пирожных	
79.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане	
80.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента пирожных из песочного теста	
81.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление пирожных птифур	
82.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента заварных пирожных	
83.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента пирожных из воздушного и миндального теста	
84.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных с использованием новых видов сырья	
85.	Организация процесса приготовления и приготовление кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
86.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов для отделки тортов индивидуального спроса	
87.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента холодных десертов в ресторане	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
88.	Организация процесса приготовления и приготовление железированных сладких блюд	
89.	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога	
90.	Организация процесса приготовления и приготовление десертов из шоколада в ресторане	
91.	Организация процесса приготовления и приготовление муссовых десертов	
92.	Организация процесса приготовления и приготовление	

	мороженого и замороженных десертов	
93.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента современных десертов	
94.	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни	
95.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента горячих десертов в ресторане	
96.	Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих сладких блюд	
97.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных шоколадно-фруктовых фондю, десертов фламбе в ресторане	
98.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих суфле, пудингов, кексов	
99.	Оперативное планирование работы производства и организация работы структурного подразделения гастрономического ресторана	ПМ. 06 Управление структурным подразделением организации
100.	Оперативное планирование основных показателей производства и организация работы структурного подразделения японского ресторана «Нияма»	
101.	Организация работы структурного подразделения и оперативное планирование основных показателей производства ресторана «Чайковский на Маяковской»	
102.	Организация работы структурного подразделения и оперативное планирование основных показателей производства рыбного ресторана	
103.	Организация работы структурного подразделения и оперативное планирование основных показателей предприятий общественного питания с неполным циклом производства	
104.	Планирование выполнения работ с исполнителями и организация работы на предприятиях общественного питания на базе	



	практики.	
105.	Планирование выполнения работ с исполнителями и организация работы на предприятиях быстрого обслуживания «Додо Пицца»	
106.	Планирование выполнения работ с исполнителями и организация работы специализированной закусочной	
107.	Оперативное планирование работы производства и организация работы трудового коллектива ресторана в стиле «фьюжн»	
108.	Оперативное планирование работы производства и организация работы трудового коллектива в кафе-караоке	
109.	Оперативное планирование работы производства и организация работы трудового коллектива в ресторане, работающего на полуфабрикатах	
110.	Оперативное планирование работы производства и организация работы трудового коллектива в гриль-баре	
111.	Оперативное планирование работы производства и организация работы трудового коллектива в ресторане грузинской кухни	
112.	Организация производства, контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями в авторском ресторане	
113.	Организация производства, контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями в кафе-кондитерской	
114.	Организация производства, контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями в кафе детской	
115.	Организация производства, контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями в закусочной-блинной	
116.	Организация производства, контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями ресторана	
117.	Организация работы структурного подразделения и введения учетно-отчетной документации закусочной общего типа	

118.	Организация работы структурного подразделения и введения учетно-отчетной документации ресторана	
119.	Организация работы структурного подразделения и введения учетно-отчетной документации кафе итальянской кухни	
120.	Организация работы структурного подразделения и введения учетно-отчетной документации общедоступной столовой	
121.	Организация работы структурного подразделения и введения учетно-отчетной документации бара класса «люкс»	

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
  - теоретическая часть
  - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованных источников
- б) приложения

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Работа над практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;



- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

#### Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предусмотренные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления выпускной квалификационной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

#### Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом курирующего проректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

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

#### ***3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению***

При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- 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.

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

#### ***3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации***

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

#### ***3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации***

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. «Отлично» выставляется:

- 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 дипломант 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:

- 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, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- 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:

- 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:

- 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. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

### ***3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации***

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Учебно-методическое управление в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждаются приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.



**4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
4.1 Оценка выпускной квалификационной работы**

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования 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, либо сформулирована 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. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	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. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	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. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг



## Рецензия

на рабочую программу «Государственная итоговая аттестация  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Московского технологического колледжа питания

РЭУ им. Г.В. Плеханова

Представленная рабочая программа «Государственная итоговая аттестация» предназначена для подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Составлена в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и профессиональным стандартом.

Максимальная нагрузка – 216 часов. Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) соответствует нормативным и методическим требованиям, предъявляемым к программам ГИА.

Программа состоит из пояснительной записки, включающих цели ГИА, объем и формы проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускных квалификационных работ, отвечающих следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности.

Содержание рабочей программы позволяет проверить и оценить как уровень теоретической подготовки обучающихся, так и наличие у них практических навыков.

Рабочая программа составлена на высоком профессиональном уровне, отвечает требованиям подготовки специалиста среднего специального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

СОГЛАСОВАНА:  
Представитель работодателя

ООО «ИТЭКО» директор  
Инициалы Фамилия  
Подпись Инициалы Фамилия

