

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**С. М. Васечко
Е.Ю. Жукова**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Волгоград 2022

ББК 36.99

В 19

Специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рассмотрены на заседании педагогического совета

АНПОО «Академический колледж»

Протокол № 1 от « 31 » августа 2020 г.

Авторы:

преподаватели высшей квалификационной категории
кафедры технологии торговли и общественного питания

АНПОО «Академический колледж»

С. М. Васечко, Е.Ю. Жукова

Рецензент:

д.с/х.н., профессор кафедры «Технология
хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное
питание».

ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный
университет»

Н. Ю. Петров

Васечко С.М.

В 19

Программа государственной итоговой аттестации выпускников
/С.М. Васечко, Е.Ю. Жукова.- Волгоград: АНПОО «Академиче-
ский колледж», 2020.-30с. (Специальность 19.02.10 Технология
продукции общественного питания)

Настоящая программа разработана на основании Феде-
рального государственного образовательного стандарта средне-
го профессионального образования по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации содер-
жит цель, задачи и порядок проведения государственной итого-
вой аттестации обучающихся уровня СПО.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Данная программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 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 (письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846).

Форма и условия государственной итоговой аттестации:

оценка степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы в процессе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Время, отводимое на государственную итоговую аттестацию 6 недель:

- подготовка ВКР – 4 недели;
- защита ВКР – 2 недели.

Критерии оценки:

Оценки «отлично» заслуживает ВКР, удовлетворяющая следующим характеристикам:

- работа полностью завершена;
- дано всестороннее освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, обучающийся показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- продемонстрировано глубокое знание специальной литературы;
- приведены самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- даны аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- продемонстрирован высокий уровень оформления ВКР и ее презентации при защите;
- требуемые общие и профессиональные компетенции освоены в полном объеме.

Оценки «хорошо» заслуживает ВКР, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что обучающийся обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы. Имеются недостатки в оформлении. Требуемые общие и профессиональные компетенции освоены в достаточном объеме.

Оценки «удовлетворительно» ВКР заслуживает в том случае, если общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе, выполнены не в полном объеме. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью. Общие и профессиональные компетенции освоены в минимально- достаточном объеме.

На основании защиты выпускником ВКР Государственная экзаменационная комиссия:

- осуществляет комплексную оценку уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- выносит решение о присвоении квалификации техник-технолог по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома об образовании;
- разрабатывает рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Цель государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующего формированию презентационных навыков.

Задания на выпускную квалификационную работу (ВКР):

- разрабатываются преподавателями образовательной организации, рассматриваются на заседании кафедры с участием председателя ГЭК. Перечень тем ВКР согласовывается с представителями работодателей;
- выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики;
- сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на

выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

При выполнении ВКР выпускник должен руководствоваться методическими указаниями по выполнению ВКР.

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.

II. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) формируется из преподавателей АНПОО «Академический колледж», 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 ГЭК утверждается приказом директора АНПОО «Академический колледж». Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования.

Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании кафедры, готовность к защите определяется заведующим отделением и оформляется приказом директора АНПОО «Академический колледж».

Защита проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

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

Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе го-

лосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве АНПОО «Академический колледж».

В протоколе записывается: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

III. СВОДНАЯ СОДЕРЖАТЕЛЬНО-КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МАТРИЦА ВКР

Наименование объектов контроля и оценки	Перечень подлежащих разработке задач/вопросов	Трудоемкость решения, час
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Правильность выбора производственного инвентаря, оборудования в соответствии с технологическим процессом	Подобрать производственный инвентарь, оборудование в соответствии с технологическим процессом
	Правильность выполнения алгоритма подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Правильно выполнить алгоритм обработки и приготовления основных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	Соблюдение норм безопасности и требований охраны труда	При выполнении задания соблюдать правила техники безопасности и охраны труда
	Определение готовности полуфабрикатов	Определить готовность полуфабрикатов, перечислить показатели готовности
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда
	Правильность составления технологических карт по приготовлению полуфабрикатов	Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов	Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению полуфабрикатов	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению полуфабрикатов

	Выбор вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	Правильность выбора вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	
	Определение готовности полуфабрикатов	Определить готовность полуфабрикатов, перечислить показатели готовности	
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества готового блюда	
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки домашней птицы	Организовать рабочее место для подготовки домашней птицы	
	Соблюдение последовательности технологических операций по подготовке домашней птицы	Последовательно выполнять технологические операции по подготовке домашней птицы	
	Выбор вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	Правильность выбора вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	
	Определение готовности полуфабрикатов	Определить готовность полуфабрикатов, перечислить показатели готовности	
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества готового блюда	
ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	
	Точность расчета количества сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Рассчитать количество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Организовать рабочее место для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	

	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок	
	Оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок	Дать оценку качества канапе, легких и сложных холодных закусок	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления блюд	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд	
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюда	Составить технологическую карту по приготовлению блюда	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда	
	Соответствие оформления готовых блюд требованиям стандарта	Оформить блюдо в соответствии с требованиями стандарта	
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества блюда	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных холодных соусов	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления сложных холодных соусов	
	Точность расчета количества сырья для приготовления сложных холодных соусов	Рассчитать количество сырья для приготовления сложных холодных соусов	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению	Составить технологическую карту по приготовлению сложных холодных	

	сложных холодных соусов	соусов	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря	Организовать рабочее место	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению сложных холодных соусов	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению сложных холодных соусов	
	Оценка качества сложных холодных соусов	Дать оценку качества сложных холодных соусов	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных супов	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюда	
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюда	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда	
	Соответствие оформления готовых блюд требованиям стандарта	Оформить блюдо в соответствии с требованиями стандарта	
	Оценка качества готового изделия	Дать оценку качества блюда	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных горячих соусов	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления сложных горячих соусов	

	Точность расчета количества сырья для приготовления сложных горячих соусов	Рассчитать количество сырья для приготовления сложных горячих соусов	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению сложных горячих соусов	Составить технологическую карту по приготовлению сложных горячих соусов	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов	Организовать рабочее место для приготовления сложных горячих соусов	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению сложных горячих соусов	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению сложных горячих соусов	
	Оценка качества готового горячего соуса	Дать оценку качества готового горячего соуса	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления блюд	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд	
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд	Организовать рабочее место для приготовления блюд	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюд	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюд	
	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд	
ПК 3.4. Организовывать и прово-	Правильная оценка органолептическим	Оценить органолептическим способом качество	

дить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	способом качества сырья для приготовления блюд	сырья для приготовления блюд
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюда	Составить технологическую карту по приготовлению блюда
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда
	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления изделия	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления изделия
	Точность расчета количества сырья для приготовления изделия	Рассчитать количество сырья для приготовления изделия
	Правильность составления технологических карт по приготовлению изделий	Составить технологическую карту по приготовлению изделия
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделия	Организовать рабочее место для приготовления изделия
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению изделия	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению изделия
	Выбор параметров выпечки изделия	Правильность выбора параметров выпечки изделия

	Соответствие оформления готовых изделий требованиям стандарта	Оформить изделие в соответствии с требованиями стандарта
	Определение готовности изделия	Определить готовность изделия, перечислить показатели готовности
	Оценка качества готового изделия	Дать оценку качеству изделия
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Точность расчета количества сырья для приготовления изделия	Рассчитать количество сырья для приготовления изделия
	Правильность составления технологических карт по приготовлению изделий	Составить технологическую карту по приготовлению изделия
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделия	Организовать рабочее место для приготовления изделия
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению изделия	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению изделия
	Выбор параметров выпечки изделия	Правильность выбора параметров выпечки изделия
	Соответствие оформления готовых изделий требованиям стандарта	Оформить изделие в соответствии с требованиями стандарта
	Определение готовности изделия	Определить готовность изделия, перечислить показатели готовности
	Оценка качества готового изделия	Дать оценку качеству изделия
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Точность расчета количества сырья для приготовления изделия	Рассчитать количество сырья для приготовления изделия
	Правильность составления технологических карт по приготовлению изделий	Составить технологическую карту по приготовлению изделия
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного	Организовать рабочее место для приготовления изделия

	инвентаря для приготовления изделия		
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению изделия	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению изделия	
	Выбор параметров выпечки изделия	Правильность выбора параметров выпечки изделия	
	Соответствие оформления готовых изделий требованиям стандарта	Оформить изделие в соответствии с требованиями стандарта	
	Определение готовности изделия	Определить готовность изделия, перечислить показатели готовности	
	Оценка качества готового изделия	Дать оценку качеству изделия	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов	Рассчитать количество сырья для приготовления полуфабрикатов	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению полуфабрикатов	Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов	Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению полуфабрикатов	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению полуфабрикатов	
	Определение готовности полуфабрикатов	Определить готовность полуфабрикатов, перечислить показатели готовности	
	Оценка качества готового полуфабриката	Дать оценку качеству полуфабриката	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению десертов	Составить технологическую карту по приготовлению десертов	

	карт по приготовлению блюда	нию блюда	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда	
	Соответствие оформления готовых изделий требованиям стандарта	Оформить изделие в соответствии с требованиями стандарта	
	Определение готовности блюда	Определить готовность блюда, перечислить показатели готовности	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюда	Составить технологическую карту по приготовлению блюда	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда	
	Соответствие оформления готовых изделий требованиям стандарта	Оформить изделие в соответствии с требованиями стандарта	
	Определение готовности блюда	Определить готовность блюда, перечислить показатели готовности	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Планирование основных показателей деятельности организации	Расчет основных показателей деятельности организации	

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Планирование работы исполнителями в соответствии с установленными целями и функциями организации	Оформление планов работы по установленной форме	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы	Определить состав и количество необходимых ресурсов для выполнения работы	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Использование различных методов контроля работы исполнителей	Проверка и анализ документов	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политике организации	Оформить учетно-отчетную документацию согласно учетной политике организации	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Результативность проявления познавательного интереса и активной учебной позиции в ходе овладения профессиональными умениями и навыками. Демонстрация на лабораторных работах	Продемонстрировать на занятиях заинтересованности в овладении профессиональными компетенциями активной учебной позицией	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Разработка плана выполнения ВКР	Разработать план выполнения ВКР и ее содержание	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Организация технологического процесса, оценка качества готового изделия	Организовать технологический процесс по производству определенного вида блюда (изделия), оценить качество готового блюда (изделия) в соответствии с требованиями стандарта	

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Выполнение анализа предметной области	Выполнить анализ предметной области	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование при выполнении ВКР электронных источников информации	Использовать при выполнении ВКР электронных источников информации	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективность установления позитивного стиля общения в коллективе	Установить позитивный стиль общения в коллективе	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация правительственной организации рабочего места, использования технологического оборудования в процессе производства с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	Организовать рабочее место, продемонстрировать работу на технологическом оборудовании с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Оценить собственное продвижение, личностное развитие	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности	Проанализировать инновации в области профессиональной деятельности	
Всего час (недель)			216 (6 недель)

IV. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии общественного питания.
2. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
3. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
4. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных соусов, на предприятии общественного питания.
5. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных супов, на предприятии общественного питания.
6. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
7. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
8. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.
9. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
10. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, на предприятии общественного питания.
11. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, на предприятии общественного питания.

12. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, на предприятии общественного питания.
13. Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, на предприятии общественного питания.
14. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов, на предприятии общественного питания.
15. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов, на предприятии общественного питания.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000: текст с изменениями и дополнениями на 01.01.2022 г: [Принят Государственной думой 1.12.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23.12. 1999г.]- Текст: непосредственный.
2. Российская Федерация. Законы. О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения № 52-ФЗ от 30.03.1999 (ред. от 02.07.2021 г.)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012 № 1007) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
4. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 192-ст: дата введения 01.01.2015.- Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013 № 195-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1674-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
7. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях

- общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 459-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
8. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1676-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
 9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1675-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
 10. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 196-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
 11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 458ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
 12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание офици-

- альное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 9 декабря 2011 г. № 743-ст: дата введения 01.01.2013.-Москва: Стандартиформ, 2012.- Текст: непосредственный.
13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. № 1979-ст: дата введения 07.01.2016.- Москва: Стандартиформ, 2016.- Текст: непосредственный.
 14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 № 1888-ст: дата введения 01.07.2016.-Москва: Стандартиформ, 2016.- Текст: непосредственный.
 15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-Текст: непосредственный
5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018., - Текст: непосредственный
6. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. -Москва: КНОРУС, 2018.-216 с.-ISBN-5-406-06222-7.-Текст: непосредственный.
7. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 347 с.: ил. – (СПО).- Текст: непосредственный
8. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>
9. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>
10. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —

- 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486433>
11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
12. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291>

Дополнительные источники:

1. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — 978-5-00032-213-0.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291>

Приложение 1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВКР

Закрепление темы, руководителя, утверждение плана ВКР, выдача задания, оформление заявления		<i>с 04.04. по 05.04.2023.</i>
Сроки преддипломной практики		4 недели <i>20.04. по 17.05.2023г.</i>
1.	Выполнение задания по плану преддипломной практики	<i>с 20.04. по 17.05.2023 г.</i>
2.	Предоставление отчета по практике руководителю	<i>17.05.2023 г.</i>
3.	Аттестация по практике	<i>17.05.2023 г.</i>
Подготовка ВКР		4 недели <i>с 18.05. по 14.06.2023.</i>
1.	Анализ исходной информации, подбор литературы	<i>с 18.05. по 20.05.2023.</i>
2.	Подбор материала и выполнение введения	
3.	Выполнение первой главы	<i>с 21.05. по 26.05.2023.</i>
4.	Выполнение второй главы	<i>с 27.05. по 01.06.2023.</i>
5.	Выполнение третьей главы	<i>с 02.06. по 05.06.2023.</i>
6.	Подготовка заключения, приложений и списка литературы	<i>с 06.06. по 08.06.2023.</i>
7.	Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР	<i>09.06.2023.</i>
8.	Предоставление обучающимся готовой ВКР рецензенту	<i>10.06.2023.</i>
9.	Предзащита ВКР	<i>12.06.2023.</i>
10.	Защита ВКР	<i>с 15.06 по 28.06.2023.</i>

Руководитель _____

(подпись)

План принял к исполнению _____

(подпись обучающегося)

«__» _____ 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
II. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
III. СВОДНАЯ СОДЕРЖАТЕЛЬНО-КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МАТРИЦА ВКР.....	9
IV. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	21
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР ...	23

Учебно-методическое издание
Специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Васечко С.М., Жукова Е.Ю.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Компьютерный набор

С. М. Васечко

