

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И ТРАНСПОРТА»

СОГЛАСОВАНО:

*Директор ООО Ресторан «Сударь»
И.И. Устинов / Устинова И.И.*



«10» декабря 2019 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ОО «ОТАиТ»

И.М. Митрохин

Приказ № 169
2019 г.



М.П.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

выпускников по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация:

- техник-технолог

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Орёл, 2019 г.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»

Программа разработана:

- Симиновой Т.А., методистом;
- Жугиной А.Е., преподавателем.

Рекомендована методическим объединением экономического и технологического профиля БПОУ ОО «ОТАиТ»

Протокол № 5 от «05» 12 2019 г.

Председатель МО ЖЕ А.Е. Жугина

Программа утверждена на заседании Педагогического Совета

Протокол № 2 от «18» декабря 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 2. Нормативные документы
 3. Форма и вид ГИА, требования к результатам освоения
 4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА
 5. Сроки проведения ГИА
 6. Тематика и организация выполнения ВКР
 7. Необходимые материалы для выполнения ВКР
 8. Выполнение ВКР
 9. Руководство ВКР
 10. Рецензирование ВКР
 11. Требования к содержанию и оформлению ВКР
 12. Необходимые материалы для проведения ГИА
 13. Процедура защиты ВКР
 14. Хранение ВКР
 15. Критерии оценки
 16. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
 17. Порядок подачи и рассмотрения апелляций
- Приложения

1. Общие положения

1.1 Настоящая программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) определяет правила организации и проведения ГИА выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствующим требованиям ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3 Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.4 К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.5 ГИА проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.6. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.7. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

1.8. 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.

2. Нормативные документы

Программа ГИА выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с нормативными документами:

2.1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 27.12.2019) «Об образовании в Российской Федерации»;

2.2. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (ред. от 17.11.2017) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

2.3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;

2.4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

2.5. Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

2.6. Положение о государственной итоговой аттестации БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта».

3. Форма и вид ГИА, требования к результатам освоения

3.1. Формой государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с учебным планом является защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде дипломной работы.

3.2. Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 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.

3.3. Требования к результатам освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.3.1. Общие компетенции.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

3.3.2. Профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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 мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5. 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.

6. 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.

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

ПК 7.1. Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.

ПК 7.2. Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные и основные

мучные кондитерские изделия.

ПК 7.5. Готовить и использовать простые отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.6. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

3.3.3. Результаты освоения ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены в таблице.

Таблица – Результаты освоения ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Код компетенций	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Характеристики с мест прохождения учебной и производственной практик. Рациональное распределение времени на всех этапах решения задач
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; ПО.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; ПО.3 организации технологического процесса
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	

ПК 1.3.	<p>продукции.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>ПО.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <p>У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>У.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>знать:</p> <p>З.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>З.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>З.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>З.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>З.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>З.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>З.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>З.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>З.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>З.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>З.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>З.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>З.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>З.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>З.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p>
---------	---	--

		<p>3.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>ПО.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>ПО.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>ПО.4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>ПО.5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО.6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО.7 декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>ПО.8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>У.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>3.1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>3.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>3.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>3.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>3.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>3.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>3.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>3.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных</p>
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.	

		<p>блюд и соусов;</p> <p>3.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>3.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>3.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>3.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>3.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>3.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>3.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>3.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>3.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>3.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>3.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>3.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У.4 безопасно пользоваться производственным</p>
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.	

	<p>инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>У.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>знать:</p> <p>3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>3.5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>3.6 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>3.7 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>3.8 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>3.9 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>3.10 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>3.15 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>3.16 правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>3.17 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>3.18 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>3.19 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>3.20 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>3.21 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>3.22 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих</p>
--	--

		<p>соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>3.23 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>3.24 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.25 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>3.26 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>3.27 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>3.28 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>3.29 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>3.30 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>3.31 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>3.32 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>3.33 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>3.34 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3.35 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>3.36 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>3.37 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>ПО.2 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>ПО.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>ПО.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ПО.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>уметь:</p>
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

		<p>У1. органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4. выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7. применять коммуникативные умения;</p> <p>У8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>З1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З2. характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З3. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З5. основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З6. методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З7. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З8. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З9. органолептические способы определения степени</p>
--	--	--

		<p>готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310. отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>311. технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>312. требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>313. актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>ПО.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p>
ПК.5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>ПО.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО.3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>ПО.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>ПО.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>У.1 органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>У.2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У.5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>У.9 оформлять документацию;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>31. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>32. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>33. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>34. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>35. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>36. технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>37. технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>38. правила охлаждения и замораживания основ для</p>

		<p>приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>39. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>310. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>311. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>312. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>313. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>314. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>315. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>316. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>317. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>318. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>319. требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО.1 планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>ПО.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>ПО.3 принятия управленческих решений;</p> <p>уметь:</p> <p>У.1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>У.2 вести таблицу учета рабочего времени работников;</p> <p>У.3 рассчитывать заработную плату;</p> <p>У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>У.5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>У.6 организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>У.7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>У.8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать:</p> <p>3.1 принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>3.2 основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>3.3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>3.4 дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>3.5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>3.6 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>3.7 формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>3.8 методику расчета выхода продукции;</p>
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.	

		<p>3.9 порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>3.10 методику расчета заработной платы;</p> <p>3.11 структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО.1 обработки, подготовки и использования сырья и приготовления блюд из него;</p> <p>ПО.2 подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий, простых отделочных полуфабрикатов и отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>уметь:</p> <p>У.1 обрабатывать сырьё и приготавливать полуфабрикаты из него;</p> <p>У.2 приготавливать и отпускать простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки;</p> <p>У.3 приготавливать и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб и основные мучные кондитерские изделия;</p> <p>У.4 приготавливать простые отделочные полуфабрикаты;</p> <p>У.5 приготавливать и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>знать:</p> <p>3.1 технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него;</p> <p>3.2 технологический процесс приготовления и отпуска простых супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучных блюд, салатов, холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких блюд и напитков;</p> <p>3.3 технологический процесс приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>3.4 технологический процесс приготовления простых отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3.5 технологический процесс приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.</p>
ПК 7.1	Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.	
ПК 7.2	Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.	
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.	
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и основные мучные кондитерские изделия.	
ПК 7.5	Готовить и использовать простые отделочные полуфабрикаты.	
ПК 7.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	

4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

4.1. В соответствии с утвержденным учебным планом:

- на подготовку ВКР - 4 недели;
- на защиту ВКР отводится 2 недели.

5. Сроки проведения ГИА

5.1. Согласно учебному плану устанавливаются следующие сроки

проведения ГИА:

- выполнение ВКР осуществляется с 22 мая по 19 июня 2020 года;
- защита ВКР проводится согласно утверждённому графику.

6. Тематика и организация выполнения ВКР

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

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

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

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

6.3. При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

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

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

6.4. Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

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

6.5. Перечень тем ВКР ежегодно разрабатывается преподавателями по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обсуждается на заседании методического объединения технологического и экономического профиля с участием председателей ГЭК.

Целесообразно перечень тем согласовывать с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

6.6. Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС разработанных заданий на ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ осуществляется на заседании методического объединения технологического и экономического профиля.

6.7. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

6.8. Тематика ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, исходные данные, структура, содержание определенной темы определяется руководителем дипломной работы. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

6.9. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются методическим объединением, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора.

7. Необходимые материалы для выполнения ВКР

7.1. Приказ директора техникума об утверждении тем ВКР и назначении руководителей ВКР из числа ведущих преподавателей, а также консультантов по разделам.

7.2. Индивидуальное задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах консультантами формулируются конкретные требования этой части применительно к общей тематике данной ВКР.

Задание на ВКР рассматривается МО, подписываются руководителем, и утверждается заместителем директора техникума.

7.2.1. Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

7.2.2. Бланк задания на ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выдается руководителем дипломной работы.

7.3 План-график выполнения ВКР, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ВКР, а так же прохождение нормоконтроля, составляется руководителем дипломной работы.

7.4. Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные

ведущими преподавателями методического объединения.

7.5. При выполнении ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рекомендуется использовать учебную и справочную литературу, а также Интернет-источники.

7.6. Тематика ВКР для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Тематика ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд из мяса в кафе на 70 посадочных мест.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане на 40 посадочных мест.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих запечённых блюд из птицы в кафе на 60 посадочных мест.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченной рыбы в кафе на 50 посадочных мест.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

	<p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p>5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы в кафе самообслуживания на 100 посадочных мест.</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p>6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов в ресторане русской кухни на 100 посадочных мест.</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p>7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в кафе на 80 посадочных мест.</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p>8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих рулетов из рыбы в ресторане высшего класса на 200 посадочных мест.</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>

	должностям служащих
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих рулетов из мяса в кафе с обслуживанием официантами на 30 посадочных мест.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запечённых овощей в диетическом кафе на 40 посадочных мест.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих национальных блюд в ресторане фьюжн на 150 посадочных мест.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих суфле в диетическом кафе на 50 посадочных мест.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд из птицы в ресторане	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной</p>

на 60 посадочных мест.	<p>продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса в ресторане на 50 посадочных мест.	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных пюреобразных супов в европейском ресторане на 100 посадочных мест	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса в ресторане на 200 посадочных мест	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд на вертеле в гриль-баре на 50 посадочных мест	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>

	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сыра в кафе на 80 посадочных мест	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощных масс в фитнес кафе на 60 посадочных мест	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих рулетов из птицы в национальном ресторане на 100 посадочных мест	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

8. Выполнение ВКР

8.1. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

8.2. Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в плане-графике. В случае нарушения сроков выполнения

одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заместителя директора.

8.3. Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет заместитель директора, председатели МО и руководитель ВКР.

8.4. Руководитель проводит консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным планом-графиком студента.

8.5. По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора.

8.6. Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практики и готовности ВКР.

9. Руководство ВКР

9.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ, закрепление их за студентами, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляются приказом директора техникума.

9.2. В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

9.3. Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается методическим объединением технологического и экономического профиля, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора.

9.4. В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

9.5. Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

9.6. По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора.

9.7. В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

9.8. В обязанности консультанта ВКР входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства ВКР и определяются локальными актами образовательной организации самостоятельно.

10. Рецензирование выпускных квалификационных работ

10.1. ВКР подлежат обязательному рецензированию.

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

10.3. Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

10.4. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

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

10.6. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

10.7. Образовательная организация после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

11. Требования к содержанию и оформлению ВКР

11.1. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательной организацией. Объем ВКР определяется исходя из специфики специальности.

11.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы включает в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка литературы; приложений.

11.3. Титульный лист является первой страницей ВКР. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц ВКР. Номер страницы на титульном листе не ставится. Образец титульного листа представлен в Приложении.

11.4. Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов, заключение, список литературы, приложения.

11.5. Во введении (объем - 2-3 стр.) кратко излагается современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания (из периодических изданий) и обосновывается:

- выбор темы ВКР (актуальность проблемы исследования);
- объект и предмет исследования;
- цели, задачи и методы исследования;
- степень разработанности в специальной литературе, источники информации.

Актуальность темы ВКР следует раскрыть с помощью учебной литературы или других источников.

Объект исследования – это явление или процесс, на которые направлено исследование. Необходимо, чтобы объект содержал проблему. В ВКР объектом может быть *конкретное предприятие общественного питания*.

Предмет исследования - та сторона объекта, которая непосредственно подлежит изучению. Предмет содержит центральный вопрос проблемы. Объекту исследования может соответствовать несколько различных предметов. Кроме того, объект и предмет могут совпадать. В ВКР предметом может быть производственный цех или блюдо.

Цель – это общая направленность исследования, проект действия, который определяет характер исследования – теоретический или прикладной. Например, цель ВКР может быть сформулирована так: *организация производства в ресторане на 40 посадочных мест*.

Задача – это совокупность конкретных целевых установок, направленных на анализ и решение проблемы. Задачи могут быть теоретического и практического характера. Например, задачами может быть следующие: *расчет производственной программы; расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов; расчет пищевой ценности и т.д.*

Необходимо указать основные *методы*, использованные при написании ВКР. Например: наблюдение, анализ, синтез, опрос, анкетирование, сопоставление, сравнение и др.

Уместно показать разработанность темы в историческом аспекте.

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

11.7. Основная часть ВКР должна содержать главы:

Глава 1. Характеристика предприятия общественного питания.

Глава 2. Организация производственной деятельности предприятия общественного питания.

Глава 3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд.

Глава 4. Расчет технико-экономических показателей предприятия общественного питания

Глава 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии общественного питания.

- заключение;

- список литературы;

- приложения.

11.8 Структурный элемент «Глава 1. Характеристика предприятия общественного питания» включает в себя характеристику конкретного предприятия общественного питания, проектируемого студентом; место проектируемого предприятия среди конкурентов на рынке г. Орла; роль в удовлетворении потребностей населения г. Орла; характеристика потенциальных клиентов и партнёров предприятия общественного питания; политика сбыта продукции; маркетинговые усилия; процесс управления предприятием общественного питания и должен состоять из следующих подразделов:

1. Общие аспекты функционирования предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений.

Следует охарактеризовать роль предприятий общественного питания в удовлетворении потребностей населения; необходимость финансового анализа и бизнес-планирования на предприятии общественного питания; сущность самофинансирования и хозяйственного расчёта; роль эффективного управления на предприятии общественного питания; роль конкуренции, как механизма рыночного саморегулирования.

2. Основные признаки, характеризующие предприятие общественного питания.

Этот подраздел должен содержать полную характеристику предприятия: тип, класс предприятия, его назначение, режим работы, ассортимент продукции, перечень предоставляемых услуг, характер производства, структура производства, состав групп помещений, формы обслуживания, особенности интерьеров, торговых и банкетных залов.

Кроме того в данном подразделе следует остановиться на месторасположении предприятия: город, район, промышленная зона, учебное заведение, центральная магистраль, зона отдыха.

3. Организация снабжения предприятия общественного питания сырьем, полуфабрикатами и кондитерскими изделиями.

В этом подразделе необходимо дать характеристику организации снабжения, указать поставщиков сырья, территориально подходящих и обеспечивающих бесперебойное снабжение на предприятие общественного питания.

4. Организация складского хозяйства.

Этот подраздел должен содержать анализ складских помещений на предприятиях общественного питания.

5. Приемка продовольственных товаров.

В этом подразделе описываются этапы приемки товаров, и какие документы их сопровождают.

6. Состав складской группы помещения.

Этот раздел содержит обоснование складских групп на Вашем предприятии.

7. Организация работы холодного и/или горячего цеха

В этом разделе должны быть отражены следующие вопросы: назначение цеха, режим работы, ассортимент продукции, место расположения и взаимосвязь с другими производственными и складскими помещениями, раздаточной, торговым залом, моечной столовой посуды и другие условия, обеспечивающие создание соответствующего микроклимата в проектируемом цехе; краткая характеристика оборудования цеха и принципы его размещения; организация рабочих мест по ходу технологического процесса.

8. Организация работы торговой группы помещений.

В данном разделе необходимо отразить планировочные решения расположения зала, раздаточной, подбор интерьера.

11.9. Структурный элемент «Глава 2. Организация производственной деятельности предприятия общественного питания» должен состоять из следующих подразделов:

1. Разработка производственной программы.

Производственная мощность предприятия задана количеством мест в торговом зале.

Для расчета производственной программы необходимо знать количество потребителей за день, поэтому расчет цехов начинается с определения количества потребителей.

2. Расчет общего количества потребителей

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{\text{час}} = \frac{P \cdot C \cdot Ч}{100} \text{ (чел)},$$

где P – количество посадочных мест в проектируемом предприятии общественного питания;

Ч – оборачиваемость одного места в час;

C – средний процент загрузки торгового зала, %.

Полученные данные сводятся в таблицу.

Таблица – График загрузки зала

Время работы зала	Оборачиваемость места за час	Средний процент загрузки зала, %	Количество потребителей, чел

Все расчеты выполняются под таблицей.

3. Расчет общего количества блюд.

Общее количество блюд, выпускаемых за день (п) определяется по формуле:

$$п = N * m \text{ (блюд)},$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день (чел.);

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем в предприятиях общественного питания различных типов

4. Расчет количества блюд в ассортименте

После расчета общего количества блюд, реализуемых предприятием за день, производится разбивка их по видам (холодные, первые, вторые и сладкие). При этом учитывается, что коэффициент потребления блюд – это сумма коэффициентов потребления отдельных их видов.

$$m = m_{\text{холодных блюд}} + m_{\text{первых}} + m_{\text{вторых}} + m_{\text{сладких блюд}}$$

$$п_{\text{холодных блюд}} = N * m_{\text{холодных блюд}};$$

$$п_{\text{блюд}} = N * m_{\text{блюд}} \text{ и т.д.}$$

Полученные данные сводятся в таблицу.

Таблица – Расчет количества блюд в ассортименте

Наименование ассортиментных групп	Суммарный коэффициент потребления	Коэффициент потребления каждой ассортиментной группы	Количество блюд

Все расчеты выполняются под таблицей.

5. Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления перечисленной выше продукции на одного человека в день.

Количество порций горячих и холодных напитков, реализуемых за день, определяется делением общего количества напитков в литрах на выход одной порции.

Данные расчетов сводятся в таблицу.

Таблица - Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Наименование кондитерских, булочных изделий по видам	Количество посетителей N (чел.)	Норма потребления на 1 чел. в день л., шт., кг	Количество в литрах, штуках	Количество в порционных стаканах

Все расчеты выполняются под таблицей.

6. Разработка планово-расчетного меню.

План-меню является производственной программой предприятий общественного питания с полным

меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

Расчётное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Сокращение количества наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счёт включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Планово-расчетное меню предприятия составляется по форме и сводится в таблицу.

Таблица – Планово-расчётное меню предприятия

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
	Холодные блюда и закуски				
	Горячие закуски				
	Супы				

	Горячие блюда				
	Сладкие блюда				
	Горячие напитки				
	Холодные напитки				
	Мучные кондитерские изделия				

7. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов

В основу расчета количества продуктов положена производственная программа предприятия, т.е. расчетное меню всех видов питания и прочие составные части производственной программы, о которых было сказано выше.

В основу расчета положена норма расхода сырья, полуфабриката на единицу изделия или одну порцию блюда.

Расчеты представляются в виде сводной продуктовой ведомости

Таблица Сводная продуктовая ведомость

Наименование сырья, полуфабрикатов	Единица измерения	Вес брутто	Нормативно-техническая документация

8. Производственная программа цеха

11.10. Структурный элемент «Глава 3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд» представляет собой подробное описание формирования сложных горячих блюд для данного предприятия, их принадлежность к данному предприятию отражена в технико-технологических картах (Приложения в ВКР) и должен состоять из следующих подразделов:

1. Характеристика группы блюд

В данном подразделе обучающийся должен представить характеристику заданной группы блюд.

2. Товароведно-технологическая характеристика сырья.

В этом подразделе обучающийся должен охарактеризовать все сырье, входящее в сложные горячие блюда. Для каждого наименования указать требования к качеству, технологические свойства, пищевую ценность.

3. Технология приготовления сложных блюд.

В данном подразделе описывается поэтапная технология приготовления каждого наименования сложного горячего блюда.

4. Разработка рецептур блюд

В подразделе определяется экспериментальный вес сырья и рассчитывается рецептура блюд; уточняется масса нетто с учетом холодной и тепловой обработки сырья.

5. Расчет пищевой ценности

В этом подразделе определяется пищевая энергетическая ценность каждого продукта, входящего в состав сложного блюда на 100 г готового блюда в килокалориях. Расчеты производятся на основании справочника

калорийности продуктов питания и блюд. Количество содержащихся пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), входящих в состав продуктов, рассматриваются в таблицах справочника.

11.11. Структурный элемент «Глава 4. Расчет технико-экономических показателей предприятия общественного питания» должен состоять из следующих подразделов:

1. Расчет производственной программы.

Необходимо охарактеризовать сущность и назначение производственной программы предприятия общественного питания.

Производственная программа рассчитывается на основании ранее разработанного планового меню предприятия общественного питания в таблице.

Таблица 1 - Производственная программа выпуска продукции собственного производства

Наименование продукции	Единица измерения	Выпуск		Удельный вес, %
		за день	в год	
1 . Обеденная продукция:	блюд			
1.1. 1-е блюда, всего	блюд			
1 .2. 2-е блюда, всего в т.ч.	блюд			
• Мясные	блюд			
• Рыбные	блюд			
• Овощные	блюд			
• Крупьяные	блюд			
• Яичные и творожные	блюд			
• Прочие	блюд			
1 .3 Сладкие блюда, всего	блюд			
1 .4. Холодные закуски, всего	блюд			
<i>Итого обеденной продукции:</i>	<i>блюд</i>			
2.Прочая продукция собственного производства:				
2. 1 . Кондитерские изделия	шт			
2. 2. Кулинарные изделия	шт			
2.3. Бутерброды	шт			
2 4. Горячие напитки	шт			
2.5.Холодные напитки	шт			
2.6.Коктейли	шт			
<i>Итого прочей продукции собственного производства:</i>	<i>шт</i>			
<i>Всего продукции собственного производства:</i>	<i>шт</i>			100

Выпуск блюд за год определяется по формуле:

$$V_{г} = V_{д} \times Д, \text{ где}$$

$V_{г}$ - выпуск блюд за планируемый год;

Вд - среднечасовой выпуск блюд по плановому меню;

Д - количество дней работы предприятия общественного питания в году.

Корректирующий коэффициент спроса на продукцию предприятия общественного питания не учитывается, с целью упрощения расчётов.

Удельный вес обеденной и прочей продукции определяется в общем объеме выпуска продукции. Удельный вес 1-х, 2-х, сладких блюд и закусок определяется в общем выпуске обеденной продукции. Удельный вес вторых мясных, рыбных, и т. д. блюд определяется в общем выпуске 2-х блюд и т.д. Удельный вес кондитерских и кулинарных изделий, бутербродов, горячих и холодных напитков и коктейлей определяется в общем выпуске прочей продукции собственного производства. Удельный вес обеденной и прочей продукции в общем объеме выпуска блюд в сумме должен составлять 100%.

2. Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах и других товарах.

В данном подразделе следует обосновать необходимость данного расчёта на предприятии общественного питания. Расчёт проводится исходя из среднечасового выпуска блюд, прочей продукции собственного производства и сборника рецептур в таблице 2.

Таблица 2. Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах и других товарах.

Наименование товаров и сырья	Ед. изм.	Потребность в день	Потребность в год
Уксус			
Масло растительное и т.д.			

3. Расчет товарооборота и валового дохода.

В данном разделе необходимо изложить краткие теоретические сведения о сущности товарооборота и валового дохода ПОП.

Годовой объем товарооборота и валового дохода на проектируемом предприятии общественного питания по обеденной, прочей продукции собственного производства и по покупным товарам определяется исходя из годового расхода, действующих цен, размеров торговых наценок на сырье и товары.

Расчет товарооборота и валового дохода производится в таблице 3. Данные о количестве сырья и товаров переносятся из таблицы 2, а цены и размеры торговых наценок определяются на основании информации, полученной при прохождении преддипломной практики.

Таблица 3. Расчет товарооборота и валового дохода предприятия общественного питания на год

Наименование сырья	Ед.изм	Количество в год, кг	Покупная цена, руб.	Стоимость сырья, руб.	Валовой доход		Товарооборот по покупным ценам, руб.
					%	руб	

Уксус							
Масло растительное							
Печень говяжья и т.д.							

Валовой доход в процентах устанавливается исходя из реально сложившегося уровня на рынке и составляет для предприятий самообслуживания 80-100%; для предприятий с обслуживанием официантами 120-150%; для покупных товаров – около 50%.

Сумма валового дохода определяется исходя из наценки и стоимости сырья (ВД руб. = ВД% * стоимость сырья / 100%).

Товарооборот по продажным ценам определяется путем сложения суммы валового дохода и стоимости сырья по покупным ценам.

Уровень валового дохода предприятия общественного питания определяется по формуле:

$$\text{Увд} = \text{ВД} * 100 / \text{Т}, \text{ где}$$

Увд – уровень валового дохода, %

ВД – сумма валового дохода, руб.

Т – объем товарооборота, руб.

Средняя цена одного блюда рассчитывается по формуле:

$$\text{Цб} = \text{Т} / \text{Бг}, \text{ где}$$

Цб – цена одного блюда, руб.

Т – объем товарооборота, руб.

Бг – выпуск блюд за год, блюд.

Средняя цена одной покупки определяется по формуле:

$$\text{Цп} = \text{Т} / \text{Д} * \text{Ч}, \text{ где}$$

Цп – средняя цена одной покупки, руб.

Т – объем товарооборота, руб.

Д – количество дней работы предприятия общественного питания за год, дн.

Ч – численность посетителей за день, чел.

Учитывая, что ставка НДС составляет 10% от валового дохода, необходимо рассчитать валовой доход без НДС по сумме и по уровню (в % к товарообороту). При этом следует охарактеризовать сущность НДС и порядок его расчета.

$$\text{НДС} = (\text{ВД} * 10\%) / 100\%, \text{ где}$$

НДС – сумма налога на добавленную стоимость, руб.

ВД – сумма валового дохода, руб.

$$\text{ВД без НДС} = \text{ВД} - \text{НДС}$$

Уровень ВД без НДС = (ВД без НДС / Т)*100%.

4. Расчет себестоимости одной порции сложных блюд.

Расчет себестоимости одной порции сложных горячих блюд, а также продажные цены на каждое блюдо рассчитываются в калькуляционных карточках (форма № ОП-1). Калькуляционные карточки содержат следующие реквизиты: наименование предприятия, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд. Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо. Калькуляцию можно составлять на одно блюдо. Но для наиболее точного расчета цены блюда калькуляцию принято составлять из расчета сырья на 100 блюд, для гарниров — на 10 кг.

Составление калькуляции и определение продажной цены сложных горячих блюд производится в следующем порядке.

1. По плану-меню определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить расчет.

2. Устанавливаются нормы вложения (закладки) сырья на каждое отдельное блюдо.

3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию учетные цены на сырье.

4. Стоимость сырьевого набора исчисляется путем умножения количества сырья каждого наименования на его цену, результат указывается в графе «Сумма».

5. Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке «Общая стоимость набора»,

6. Для определения продажной цены одной порции общая стоимость сырьевого набора делится на 100 или 10.

5. Расчет численности работников и фонда оплаты труда.

В данном разделе необходимо охарактеризовать трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их квалификацию, порядок оплаты труда, направления повышения производительности труда.

Численность работников проектируемого предприятия рассчитывается по следующим группам:

- административно-управленческий персонал (директор, заместитель, гл. бухгалтер, экономист);
- работники производства (зав. производством, повар);
- работники торгового зала (администратор, официанты);
- торговые работники (продавцы кулинарии, бармен, кассир, раздатчик);
- вспомогательный (обслуживающий) персонал (кладовщик, гардеробщик, уборщица, грузчики, работники моечной тары).

Численность работников производства, торгового зала, торговых работников рассчитывается в технологической части проекта или принимается без расчёта.

Численность административно-управленческого персонала зависит от типа и объёма деятельности проектируемого предприятия и составляет

примерно 8-10% от численности работников производства, торгового зала, торговых работников.

Численность вспомогательного персонала составляет 5-8% численности работников производства, торгового зала, торговых работников.

Фонд заработной платы — это сумма, распределяемая за выполненную работу между сотрудниками в соответствии с установленными на предприятии тарифными ставками, окладами, а также сдельными расценками. В него входят: оплата труда в любой форме; доплаты, надбавки, премии; компенсации в связи с условиями работы.

Таблица 4. Расчёт численности работников и фонда заработной платы

Должность	Количество штатных единиц	Должностной оклад, руб.	Премии, %	Среднемесячная заработная плата, руб.	Фонд заработной платы, руб.
Директор					
Шеф-повар					
Управляющий					
Повар горячего цеха					
Повар холодного цеха					
Кондитер					
Менеджер					
Бухгалтер					
Мойщица посуды					
Бармен					
Официант					
Водитель					
И т.д.					
ИТОГО					

Фонд заработной платы (ФЗП) предприятия рассчитывается по формуле:

$$\text{ФЗП} = \text{СЗ} * \text{СЧ} * 12,$$

где ФОТ — фонд оплаты труда;

СЗ — среднемесячная зарплата;

СЧ — среднесписочная численность сотрудников.

11.12. Структурный элемент «Глава 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии общественного питания» должен состоять из следующих подразделов:

1. Охрана труда на предприятии общественного питания.

В этом подразделе необходимо указать, кто осуществляет управление и организацию мероприятий по охране труда на рабочих местах, проводит инструктажи по технике безопасности. В чем заключается сущность вводного, первичного и повторного инструктажа.

2. Техника безопасности на рабочем месте и при работе с оборудованием.

В данном подразделе каждому обучающемуся дается индивидуальное задание, заключающееся в описании техники безопасности работы с оборудованием.

11.13. Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Объем заключения должен составлять 1–2 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в ВКР.

В первой части заключения необходимо отразить основные выводы, к которым пришел студент при изучении теоретических аспектов данной темы (на основании учебной и научной литературы). Данные выводы должны отражать актуальность данной темы и ее практическую значимость.

Во второй части заключения необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел студент при выполнении практической части (выводы по каждой поставленной во введении задаче).

Выводы заключения должны быть ответом на цель и задачи, поставленные во введении дипломного проекта.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

11.14. Список литературы включает источники, которые распределяются в алфавитном порядке на группы:

- законодательные и нормативные акты;
- учебная и научная литература, периодические издания;
- иностранная литература.
- Интернет-документы.

Список должен включать цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Список литературы имеет общую нумерацию, т.е. каждый источник имеет свой номер, который указывается в ссылке на странице. Размещать ссылки на литературный источник в нижней части страницы не следует.

11.15. В приложениях указываются компоновки цехов, технико-технологические карты, калькуляционные карточки.

11.16. К ВКР прикладывается демонстрационный материал, содержащий фотографии пошагового приготовления блюд, а также иллюстрационный материал для отражения содержания ВКР.

11.17. Требования к оформлению ВКР.

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

Объем ВКР должен составлять 70-80 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием

компьютера, в текстовом редакторе Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

12. Необходимые материалы для проведения ГИА (защита ВКР)

12.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.

12.2. Программа ГИА выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

12.3. Приказ директора техникума об утверждении состава ГЭК.

12.4. Приказ директора техникума о допуске к защите ВКР студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточных аттестаций и прохождения всех видов практики, предусмотренных учебным планом) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

12.5. График защиты ВКР, утвержденный директором техникума.

12.6. Протоколы заседаний ГЭК.

12.7. Сводная карта учета достижений обучающихся по освоению ОПОП выпускников.

12.8 В ГЭК студентом предоставляются следующие материалы и документы:

- Задание на дипломную работу.
- Пояснительная записка ВКР.
- Отзыв руководителя ВКР о работе студента над дипломной работой.
- Рецензия на ВКР.

13. Процедура защиты ВКР

13.1. Государственная экзаменационная комиссия.

13.1.1. 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 г. № 968, ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией.

13.1.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

13.1.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность

государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

13.1.4. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

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

13.2. Защита ВКР.

13.2.1. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

13.2.2. Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании Педагогического совета, готовность к защите определяется заместителем директора и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

13.2.3. Образовательная организация имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

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

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

13.2.5. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы

членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

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

13.3. 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 ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

13.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

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

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

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

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

14. Хранение выпускных квалификационных работ

14.1. Выполненные ВКР хранятся после их защиты в образовательной организации. Срок хранения определяется в соответствии с Перечнем типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения. Рекомендуемый срок хранения - в течение пяти лет после выпуска обучающихся из образовательной организации.

14.2. Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

15. Критерии оценки

15.1. При проведении ГИА (защиты ВКР) необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

15.2. Уровень знаний студента определяется следующими оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно».

15.3. Оценка «отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлено глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а ее автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы. Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При защите ВКР студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, иллюстрационный материал и т.п.), легко отвечает на поставленные вопросы.

15.4. Оценка «хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При защите ВКР студент показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или иллюстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

15.5. Оценка «удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно

критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах имеются замечания по содержанию работы и методике исследования. При защите ВКР студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

15.6. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не отвечает настоящим требованиям.

15.7. При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя проекта о ходе работы студента над темой и оценку ВКР рецензентом.

16. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

16.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

16.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

16.3. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со

специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

16.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

17. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

17.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

17.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

17.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

17.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

17.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

17.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

17.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

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

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную

экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

17.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

17.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

17.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

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

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

17.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Департамент образования Орловской области
 Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области
 «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»

Работа допущена к защите
 Заместитель директора

(подпись)

(Ф.И.О)

«__» _____ 201_ г.

Специальность _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Дипломная работа

(вид работы)

Тема: _____

студента(-ки) __ курса группы № ____

(Ф.И.О.)

подпись

Руководитель _____

Ф.И.О.

подпись

Консультант _____

Ф.И.О.

подпись

Консультант _____

Ф.И.О.

подпись

Консультант _____

Ф.И.О.

подпись

Рецензент _____

Ф.И.О.

подпись

Работа защищена с оценкой « _____ »

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ года

Председатель ГЭК _____

Ф. И. О.

подпись

Орел, 201_

РАССМОТРЕНО
на заседании МО технологического и
экономического профиля

«__» _____ 201__ г.

Протокол № _____

(подпись) _____ (Ф.И.О)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора

(подпись) _____ (Ф.И.О)

«__» _____ 201__ г.

ЗАДАНИЕ

**на выпускную квалификационную работу выпускника
БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»**

Ф. И. О. _____

Группа _____ Курс _____

Специальность _____

Тема: _____

утверждена Приказом директора от «__» _____ 201__ г.

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

Срок сдачи работы «__» _____ 201__ г.

Работа сдана «__» _____ 201__ г.

План пояснительной записки:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Задание принял к исполнению _____
(подпись) _____ (ФИО)

Руководитель _____
(подпись) _____ (ФИО)

Дата «__» _____ 201__ г.

РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
Дипломную работу

 (вид работы)

Тема : _____

Специальность _____

Студента(-ки) __ курса группы «___» БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»

 Ф.И.О (в родительном падеже)

Объем выпускной квалификационной работы _____

Количество страниц записки _____

Краткое описание квалификационной работы и принятых решений:

Отрицательные стороны работы: _____

Положительные стороны работы: _____

Предполагаемая оценка _____

Место работы рецензента _____

Должность рецензента _____

Ф.И.О. рецензента _____

Подпись _____ « ___ » _____ 20__ г.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Тема: _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Студента(-ки) __ курса группы ____ БПОУ ОО «Орловский техникум
агротехнологий и транспорта»

Ф.И.О. (в родительном падеже)

1. Характерные особенности работы:
2. Отмеченные достоинства:
3. Отмеченные недостатки:
4. Отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности:
5. Оценка уровня освоения общих и профессиональных компетенций:
Овладел(а) общими компетенциями:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Овладел(а) профессиональными компетенциями:

Профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата овладения ПК	Оценка (реализовано полностью, реализовано частично, не реализовано)

Знания, умения, продемонстрированные при выполнении ВКР:

6. Степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению:

7. Вывод о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите:

Выпускная квалификационная работа соответствует требованиям ФГОС СПО к профессиональной подготовке выпускника и может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК с оценкой «_____».

Руководитель _____
Ф.И.О., должность

Подпись _____ «__» _____ 20__ г.