

Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНА:

педагогическим советом

колледжа

(протокол N 4 от 25.11.2020г.)

Утверждена приказом директора

ГБПОУ «Светлоградский

региональный сельскохозяйственный

колледж» № 230-пр от 23.12.2020 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников

образовательной программы подготовки специалистов

среднего звена по специальности среднего профессионального

образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

очной формы обучения

(базовый уровень)

Согласована

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Рукинова М.Б.

«22 » декабря 2020 г.



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384). Порядком проведения государственной итоговой аттестации

выпускников ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.2. Государственная итоговая аттестация выпускников является завершающей частью обучения по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.3. Данная программа определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.4. Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности студента к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и квалификации, заверяемых печатью ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

1.5. Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

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

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

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

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

1.8. Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

1.9. Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

1.10. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.11. В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

1.12. Программа государственной итоговой аттестации утверждается директором колледжа после её обсуждения на педагогическом совете с обязательным участием работодателей.

1.13. Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

1.14. Государственная итоговая аттестация выпускников по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

1.15. Непосредственными разработчиками Программы государственной итоговой аттестации выпускников по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» являются ведущие преподаватели по данной образовательной программе.

1.16. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» все оценочные средства программы государственной итоговой аттестации должны пройти процедуру согласования с работодателем.

1.17. Государственная итоговая аттестация выпускников по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится в сроки, предусмотренные графиком проведения государственных итоговых аттестаций выпускников ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» :

- всего - 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели;

- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

1.18. При подготовке к выпускной квалификационной работе предусмотрено консультирование студентов в сроки, определенные графиком учебного процесса.

1.19. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» доводится до сведения обучающихся за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации.

1.20. К государственной итоговой аттестации на основании решения педагогического совета, приказом директора ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» допускаются выпускники, освоившие соответствующие компетенции при изучении теоретического материала и прошедшие все виды практик по каждому из видов профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа (форма - дипломная работа).

2.2. Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: с 17.05.2021 г. по 12.06.2021 г.;

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: с 14.06.2021 г. по 26.06.2021 г.

2.3. Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ) имеют практико-ориентированный характер, разработаны с учетом вида деятельности, соответствующего квалификации выпускников по данной образовательной программе (приложение 1).

2.4. Темы и содержание выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателем, рассматривается на заседании методического совета, согласовываются с заместителем директора по учебной и учебно-производственной работе, согласовываются с работодателем (подтверждение оформляется в виде подписи руководителя предприятия/организации с печатью), после чего утверждаются директором ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

2.5. Количество тем ВКР должно быть больше количества выпускников в группе.

2.6. Приказом директора колледжа для выполнения выпускной квалификационной работы назначается руководитель ВКР из числа педагогических работников, ведущих подготовку по данной специальности, либо из числа работников профильного предприятия, на котором выпускник проходил практику (по согласованию).

2.7. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты из числа преподавателей ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» или сторонних специалистов соответствующей специальности и квалификации для консультирования по отдельным вопросам дипломной работы.

2.8. Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения и оформления ВКР;
- подготовка отзыва на выпускную квалификационную работу (приложение 4).

2.9. К выполнению выпускной квалификационной работы студентам целесообразно готовиться заранее, используя для написания выпускной работы данные, полученные на практиках, особенно на преддипломной, а также при выполнении курсовой работы. Студент вправе сам предложить тему выпускной квалификационной работы, обосновав ее актуальность, целесообразность выполнения. Выбранная тема выпускной квалификационной работы может быть продолжением курсовой работы. После выбора студентом темы и ее согласования с руководителем ВКР издается приказ о

закреплении тем выпускных квалификационных работ студентов. После издания приказа темы выпускной квалификационной работы изменениям не подлежат.

2.10. Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

2.11. После утверждения Программы государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и тематики дипломных работ руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания. Индивидуальные задания разрабатываются с учетом требований к уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и предполагают освещение вопроса по направлению подготовки и в соответствии с тематикой ВКР.

2.12. Задания на выпускную квалификационную работу подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

2.13. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

2.14. Выдача заданий на выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется на консультации, в ходе которой разъясняются назначение, цели и задачи, структура, объем работы, принципы разработки и требования к оформлению, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

На консультации студентам выдаются методические рекомендации по выполнению дипломной работы.

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

2.16. Структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист;
- задание на выполнение ВКР;
- содержание;
- введение;
- основная часть (общая, практическая и организационно-экономическая части, промышленная экология и охрана труда);
- заключение;
- список использованных источников;

- приложения.

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать названию ее темы.

В ней должны быть рассмотрены все проблемы и вопросы, предусмотренные индивидуальным заданием на выполнение работы.

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, приведенной в приложении 1.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы помещается на второй и третьей странице работы. В задании указываются вопросы, требующие разработки, номер и дата приказа по утверждению темы, календарный план работы. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы должно быть выдано до начала преддипломной практики. Задание заполняется как указано ранее, по форме, приведенной в приложении 2.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов и пунктов.

Введение. Это вступительная часть дипломной работы (проекта), в которой рассматриваются:

актуальность исследования (через выявление проблемы), объект исследования, предмет исследования, формулируются цель и задачи, описываются методы исследования, предполагаемый результат. Указывается вид (виды) профессиональной деятельности в рамках которого (которых) проводится исследование, соответствующие ему (им) профессиональные компетенции, в соответствии с темой, а также наименование предприятия, на базе которого выполнена выпускная квалификационная работа (при наличии), и общие компетенции. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема выпускной квалификационной работы.

Общая часть. Целесообразно начать с характеристики объекта и предмета исследования. По возможности оценить степень изученности исследуемой проблемы, рассмотреть вопросы, теоретически и практически решенные, и дискуссионные, по-разному освещаемые в научной литературе, и обязательно высказать свою точку зрения.

Практическая часть. В этом разделе на основе методики анализа исследуется состояние проблемы и предлагается ее практическое решение. Материалами для анализа может быть служебная документация, изученная студентом во время прохождения преддипломной практики.

Опираясь на выводы по результатам анализа, аргументируется выбор методики разработки работы и приводится ее теоретическое обоснование.

Организационно-экономическая часть. В данном разделе рассматривается экономическая сторона выпускной квалификационной работы - ожидаемая экономическая эффективность и стоимость разработки работы.

Промышленная экология и охрана труда. В данном разделе рассматривается промышленная экология и охрана труда в рамках выбранной темы.

Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

- 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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

В список использованных источников включаются все печатные и рукописные материалы, а также материалы интернет-сайтов, которыми пользовался студент при выполнении и написании выпускной квалификационной работы. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

Приложения выпускной квалификационной работы оформляются как ее продолжение на последующих страницах или в виде самостоятельной части. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть выпускной работы загромождал бы текст.

2.17. Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с едиными требованиями к оформлению письменных работ в ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» .

3.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

3.3. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

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

3.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Ставропольского края по представлению колледжа.

Председателем государственной экзаменационной комиссии колледжа утверждается лицо, не работающее в колледже, 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.

3.6. Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в колледже нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора колледжа.

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

3.8. Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа о среднем профессиональном образовании;

- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых колледжем, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

3.9. Государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» предоставляются следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- программу государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости учащихся (сводная ведомость успеваемости обучающихся);
- выпускные квалификационные работы (дипломные работы);
- производственные характеристики;
- отчеты и дневники производственной практики обучающихся.

3.10. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании большинством голосов членов государственной экзаменационной комиссии. В случае равенства голосов решающим является голос председателя государственной экзаменационной комиссии.

3.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии.

3.12. Результаты государственной итоговой аттестации по всем, входящим в состав государственной итоговой аттестации видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

3.13. По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании.

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

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

3.16. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

3.17. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

3.18. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

3.19. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

3.20. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник 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. Порядок подачи и рассмотрения апелляции осуществляется в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» по программам среднего профессионального образования.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного:

- рабочим местом для консультанта-преподавателя;

- компьютером/ноутбуком;

- рабочими местами для обучающихся;

Кроме того, в кабинете должны быть размещены на видном месте:

- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

- графики поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

- перечень информационных источников, рекомендуемых студентам для подготовки и написания ВКР;
- при защите выпускной квалификационной работы

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

- рабочими местами для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютером (ноутбуком), мультимедийным проектором, экраном или ЖК-телевизором;

4.2. Информационное обеспечение ГИА.

- программа государственной итоговой аттестации;
- методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ;
- нормативные документы;
- литература по специальности;
- периодические издания по специальности.

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

4.4. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут)

включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

4.5. Выполнение и защита ВКР оценивается государственной экзаменационной комиссией согласно критериям, определенными данной программой.

4.6. В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- понимание сущности и социальной значимости выбранной профессии;
- эмоциональная устойчивость;
- обоснование новизны работы, ее практической значимости;
- оформление работы в соответствии с основными требованиями методических указаний;
- наличие качественной электронной презентации, соответствующей структуре и содержанию ВКР;
- решение профессиональных проблем в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность;

- осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- установление связи между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями, задачами, гипотезой исследования;
- логичное выстраивание защиты, аргументированные ответы на вопросы;
- умение структурировать знания, решать сложные технологические задачи;
- умение проводить исследование производственных задач, в том числе путем проектирования экспериментов, анализа и интерпретации данных, синтеза информации для получения обоснованных выводов;
- представление и обоснование собственной теоретической позиции;
- оригинальность и новизна полученных результатов, технологических решений;
- собственная профессиональная позиция;
- обобщение и интерпретация результатов исследования, наличие выводов;
- самооценка деятельности и результатов;

4.7. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Оценка «Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия

(организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1. Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста (не более 50).

5.2. Формат бумаги – А-4 (201x297 мм). Ориентация книжная. Параметры страниц в меню «Файл» (поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм и нижнее – 20 мм).

Положение переплѐта – слева.

5.3. Отсчет страниц начинается с титульного листа. Номер страницы ставится в соответствующем поле рамки листа, начиная с листа «Содержание». Номер страницы на титульном листе не ставится. Нумерация страниц в приложениях продолжает нумерацию основного текста.

5.4. Заголовки структурных частей ВКР (Содержание, Введение, Глава, Заключение, Список использованной литературы, Приложения) пишутся прописными (заглавными) буквами, с выравниваем по центру. Шрифт TimesNewRoman, кегль (размер шрифта) – 14, полужирный, междустрочный интервал полусторонний. В тексте работы названия глав

полностью пишутся прописными буквами, кегль (размер шрифта) – 14, полужирный, междустрочный интервал полуторный.

5.5. Текст отделяется от заголовка параграфа одной пустой строкой при полуторном интервале. Выравнивание по центру. В конце наименования главы точка не ставится. Перенос слов не допускается.

5.6. Главы нумеруются по всей работе римскими цифрами, номер главы отделяется от названия точкой. Новая глава, как и другие структурные элементы работы (кроме параграфов), начинается с нового листа.

5.7. Параграфы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждой главы. Номер параграфов состоит из номера главы и собственного номера параграфа, разделенных точкой. Номер параграфа отделяется от названия точкой. Заголовки параграфов оформляют строчными (кроме первой буквы – прописной) буквами, шрифт – полужирный. В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не допускается. Выравнивание по центру. Не разрешается оставлять заголовки в нижней части страницы, помещая текст на следующей.

5.8. Параметры шрифта текста работы (в меню «Формат»): Шрифт TimesNewRoman, начертание – обычный, кегль (размер шрифта) – 14. Междустрочный интервал полуторный. Выравнивание по ширине. Абзацный отступ (красная строка) – 1,25 см. Цвет текста – Авто или Черный. Текст печатается с одной стороны листа. В тексте используются кавычки «елочки».

5.9. Из всех общепринятых сокращений в ВКР используется только сокращение «и т.д.», а все остальные слова пишутся полностью.

5.10. При оформлении таблиц, размещаемых как внутри текста, так и на отдельных листах, строка «Таблица 1» выравнивается по правому краю листа. В следующей строке пишется название таблицы без кавычек и точки в конце. Название таблицы не выделяется полужирным шрифтом и выравнивается по центру. При наличии в тексте единственной таблицы номер ей не присваивается. Если таблица не умещается на одной странице, ее колонки нумеруются, и на следующей странице повторяется строка с номерами колонок без повторения их названия. (ГОСТ 7.32-2001 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательском отчете. Структура и правила оформления»).

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

6.1. 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).

6.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

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

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

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

6.6. 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.

6.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

6.8. 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.

6.9. 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 колледжем.

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

6.11. 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.

6.12. 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.

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

6.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

7.2. 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, прочитать 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).

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

а) 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;

б) 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;

в) 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; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

7. 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.

Программа рассмотрена и рекомендована к применению на заседании методической комиссии, протокол № _____ от « » _____ 2020г.

Председатель методической комиссии _____/Н.И.Кизилова /

Форма титульного листа выпускной квалификационной работы

Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Допущен(а) к защите

Заместитель директора по УПР

_____ С.В.Шаповаленко

« ____ » _____ 2021 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Выполнена студентом (кой) группы _____

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

Руководитель ВКР: _____

Дата _____

Подпись _____

ДОПУЩЕН(А) К ЗАЩИТЕ: _____

(Дата)

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УПР

_____ С.В.Шаповаленко

Задание

по выпускной квалификационной работе

выпускнику ГБПОУ

«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Специальность:

1. Тема выпускной квалификационной работы

утверждена приказом по ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» от «___» _____ 20__ г. № _____

2. Срок сдачи выпускной квалификационной работы - «___» _____ 2021 г.

3. Руководитель выпускной квалификационной работы _____

(Ф.И. О., должность)

4. Краткая характеристика основного содержания выпускной квалификационной работы

5. Перечень графического материала (таблицы, схемы, графики, презентации и др.)

(при

наличии): _____

6. Календарный план выполнения и представления ВКР:

№ п/п	Основные разделы выпускной квалификационной работы	Срок выполнения ВКР	
		по плану	фактически

Задание выдал: « ____ » _____ 2021 г.

Руководитель выпускной квалификационной работы _____ (подпись)

Задание получил: « ____ » _____ 2021 г.

_____ (подпись)

Примерная форма рецензии

(может оформляться на фирменном бланке организации)

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную (дипломную работу)

тема выпускной квалификационной работы

студента(ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Специальность _____

Рецензент _____

(фамилия, имя, отчество, место работы, должность)

Дипломная работа И.О. Фамилия выполнена на высоком профессиональном уровне, позволяющем сделать вывод о том, что автором проблема

изучена и проанализирована как в теоретическом аспекте, так и на практике. Содержание выпускной квалификационной работы соответствует целевой установке. Поставленные вопросы раскрывают тему работы. Материал изложен на высоком уровне.

И.О. Фамилия исследована работа _____

с применением фактического материала и собственных наблюдений и т.д.

Отдельного внимания заслуживают изучение автором _____

Сформулированные автором выводы в необходимой степени обоснованы. Выводы базируются на анализе обширного фактического материала. Для анализа статистические данные представлены в виде таблиц и графиков. Работа аккуратно оформлена в соответствии с существующими требованиями.

И.О. Фамилия при написании выпускной квалификационной работы достигла поставленной цели и показала высокий уровень теоретических знаний и практических умений. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой и отвечает предъявленным требованиям. Автор достоин присвоения квалификации _____

в соответствии с полученной специальностью.

Оценка (в баллах): 5 «отлично»

Дата составления рецензии: «_____» _____ 2021 г.

Рецензент дипломной работы _____ И.О. Фамилия

М.П.

Форма отзыва руководителя ВКР

(может оформляться на фирменном бланке организации)

Отзыв руководителя

на выпускную квалификационную работу

тема выпускной квалификационной работы

студента(ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____ Специальность _____

Содержание отзыва

Руководитель

ВКР _____

(фамилия, имя, отчество, место работы, должность)

« ___ » _____ 2021 г.

_____ (подпись)

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект), в какой мере она соответствует требованиям итоговой государственной аттестации и позволяет определить установленный соответствующим Федеральным государственным образовательным стандартом уровень квалификации по соответствующей специальности. В отзыве должны содержаться анализ объекта, предмета и цели исследования, решаемых задач, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также исполнительность и самостоятельность проведения исследований. Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности _____ (*технолога, техника-механика, техника, бухгалтера и т.д.*) Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам. В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите, выполненной им выпускной квалификационной работы перед Государственной экзаменационной комиссией»

Примерные темы дипломных работ по специальности

«Технология продукции общественного питания»

Примерные темы дипломных работ по специальности

«Технология продукции общественного питания»

№ задания	Модули	Тема ДР.
1	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных холодных закусок из утиной и гусиной печени.
2	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»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из жареной рыбы.
3	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих десертов Европейской кухни.
4	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация коммерческой деятельности и разработка ассортимента блюд и напитков кафе-клуба.
5	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»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря в кафе.
6	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса в предприятиях общественного питания
7	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента фирменных кондитерских изделий в кондитерском цехе.
8	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента смешанных напитков в предприятиях общественного питания .
9	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента фирменных тортов в кондитерском цехе.
10	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Организация работы по совершенствованию

	<p>ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	<p>технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из рубленого мяса в предприятиях общественного питания с Европейской кухней.</p>
11	<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>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных супов в предприятиях общественного питания</p>
12	<p>ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	<p>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих сладких блюд в предприятиях общественного питания</p>
13	<p>ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из сыра и с сыром в предприятиях общественного питания.</p>
14	<p>ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	<p>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных мучных изделий в предприятиях общественного питания</p>
15	<p>ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	<p>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных напитков в предприятиях общественного питания</p>
16	<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>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложной кулинарной продукции из мяса жареного в предприятиях общественного питания .</p>
17	<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>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из мясного фарша в предприятиях общественного питания</p>
18	<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>Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных</p>

	ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	горячих блюд из рыбного фарша в предприятиях общественного питания
19	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных бутербродов для проведения банкетов-фуршетов в предприятиях общественного питания.
20	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных десертов в предприятиях общественного питания.
21	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из мяса в Русской кухне.
22	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных десертов из мягкого сыра и творога.
23	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных десертов на основе шоколада в предприятиях общественного питания.
24	ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных салатов и салатов -коктейль в предприятиях общественного питания .
25	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента современных десертов с мороженым.
26	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»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента вторых сложных блюд из отварного и

	«Физиология питания, гигиена, санитария»	припущенного мяса в предприятиях общественного питания.
27	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» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных прозрачных супов в предприятиях общественного питания
28	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы в предприятиях общественного питания
29	ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных холодных блюд из сыра и с сыром в предприятиях общественного питания
30	ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных горячих блюд из рыбы в Русской кухне.
31	ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сложных салатов –коктейль из свежих, варёных овощей и плодов в предприятиях общественного питания