

УТВЕРЖДАЮ

Директор НЧУПО

«Колледж управления и экономики»

Т.В. Огнева

2024 г.

Приказ № 147 от 04.09.2024 г.



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ КОЛЛЕДЖА
по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки)
на 2024-2025 учебный год

Разработана методическим отделом

Протокол № 1 от « 01 » 09 2024 г.

_____/С.П. Сюлина

« 01 » 09 2024 г.

Рассмотрена на заседании педагогического Совета колледжа

Протокол № 1 « 01 » 09 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМНР

Е.В.Пятиренко

« ____ » _____ 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

С.В.Данилова

« 01 » 09 2024 г.

Председатель ГЭК

ФИО: Дьяченко Ольга Александровна

Должность, организация: Заведующий производством закрытого акционерного общества комбинат школьного питания «Дружба»

_____ « 01 » 09 2024 г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
4.1. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	8
5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ	12
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	13
6.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	13
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ФОРМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	14
7.1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	14

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в НЧУПО «Колледж управления и экономики»

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) государственная итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников НЧУПО «Колледж управления и экономики» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2023/2024 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации: федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022г. № 311 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, «Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена» (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 г. № 06-846).

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах НЧУПО «Колледж управления и экономики»: положения о итоговой государственной аттестации выпускников НЧУПО «Колледж управления и экономики», утвержденного директором колледжа от «01» сентября 2023 г., положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденного директором колледжа от «01» сентября 2023 г., методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В Программе используются следующие сокращения:

ВКР - выпускная квалификационная работа

ГИА - государственная итоговая аттестация

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

2.2. Наименование квалификации

Техник-технолог

2.3. Уровень подготовки

базовый

2.4. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

3 года 10 месяцев

2.5. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Защита выпускной квалификационной работы
Вид выпускной квалификационной работы	Дипломный проект
Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	Подготовка 4 недели Проведение 2 недели
Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	Подготовка с «19» мая по «15» июня 2025 г. Проведение с «16» июня по «29» июня 2025 г.

2.6. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

Профессиональные компетенции
Вид профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Вид профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Вид профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Вид профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Вид профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Вид профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения.
ПК Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК Организовывать работу трудового коллектива.
ПК Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Общие компетенции
ОК Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОВОЙ

АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведению государственной итоговой аттестации

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Специалист с высшим профессиональным образованием соответствующего профиля.
Рецензент выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Специалисты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, деятельность которых соответствует профилю специальности и тематике выпускной квалификационной работы.
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в НЧУПО «Колледж управления и экономики», из числа: <ul style="list-style-type: none"> - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
Члены государственной экзаменационной комиссии	Лица, приглашенные из сторонних организаций, педагогические работники, имеющие ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию; представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала НЧУПО «Колледж управления и экономики»

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1	Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников НЧУПО «Колледж управления и экономики»
2	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности
3	Положение о выпускной квалификационной работе
4	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов образовательной организации
5	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

	профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки);
7	Распорядительный акт министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
8	Распорядительный акт НЧУПО «Колледж управления и экономики» о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии;
9	Распорядительный акт НЧУПО «Колледж управления и экономики» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
10	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
11	Протокол(ы) заседаний государственной экзаменационной комиссии.

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование	Компьютер, проектор, экран
2	Аудитория	Рабочие места для ГЭК, кафедра

4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ определяются НЧУПО «Колледж управления и экономики».

Студенту предоставляется право:

выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) из предложенных (см. раздел Примерная тематика выпускных квалификационных работ), предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

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

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по НЧУПО «Колледж управления и экономики».

4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

Составляющая дипломной работы (проекта)	Краткая характеристика	Минимальный объем, стр
Титульный лист	Титульный лист должен содержать все необходимые идентификационные признаки и быть оформлен по образцу, приведенному в приложении 5	1 страница

	(Методические указания по написанию ВКР).	
<i>Задание на ВКР</i>	В задании ВКР фиксируются тема выпускной квалификационной работы, структура ее основных разделов, сроки промежуточного контроля и дата представления завершенной работы.	1 или 2 страницы
<i>Календарный график работы</i>	Содержание этапов работы, форма представления материала, плановый срок выполнения этапа и представления его на контроль, планируемый объем выполнения этапа, %, фактический объем выполнения этапа, %, отметка о выполнении	1 или 2 страницы
<i>Содержание</i>	Последовательно перечисляются заголовки разделов и подразделов квалификационной работы, указываются номера страниц, с которых они начинаются. Образец содержания приведен в приложении 6 (Методические указания по написанию ВКР).	1 или 2 страницы
<i>Введение</i>	Во введении квалификационной работы необходимо: - обосновать актуальность выбранной темы, степень ее теоретической и методической разработанности в экономической литературе; - сформулировать цель ВКР и задачи исследования; - охарактеризовать объект и базу исследования; - указать информационную базу; - кратко описать структуру работы (дать аннотацию каждой главы).	2-3 страницы
<i>Общий раздел</i>	В Общем разделе необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции согласно выбранному профессиональному модулю. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении.	10-12 страниц
<i>Технологический раздел</i>	В Технологическом разделе проводится аналитическая работа по предприятию общественного питания, на основе которого выполняется дипломный проект.	10-12 страниц
<i>Организационный раздел</i>	В Организационном разделе при подборе технологического оборудования и инвентаря показывается классификация	8-10 страницы

	оборудования в виде схемы или таблицы. Описываются размеры, правила эксплуатации и безопасное использование оборудования.	
<i>Экономический раздел</i>	В Экономическом разделе определяются материальные затраты на производство блюд. Выполняется расчет заработной платы работников производства, себестоимости продажной цены блюд.	2-4 страницы
<i>Раздел охраны труда</i>	В разделе Охраны труда описывается техника безопасности при эксплуатации оборудования, виды и порядок проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности и организация пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2-4 страницы
<i>Заключение</i>	В Заключении подводится итог проведенного исследования. Вкратце освещается теория вопроса по материалам первой части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить рекомендациям, которые разработаны для предприятия. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.	3-4 страницы
<i>Информационные источники</i>	Список использованных источников должен содержать перечень использованных при написании ВКР литературных источников с их полным описанием по требованиям стандартов. В него в обязательном порядке включаются источники, на которые есть ссылки в работе, а также другие материалы, которые использовались в процессе рассмотрения вопросов, заявленных в содержании работы. Список использованных источников должен включать не менее 35 наименований.	1-2 страницы
<i>Приложение</i>	В приложения выносятся объемные таблицы, расчеты, систематизированные первичные материалы, иллюстрационный материал, составляющий более двух страниц, и другие источники информации.	
<i>Отзыв руководителя</i>	В отзыве руководителя должен быть оценен уровень развития следующих общих компетенций студента: - понимать сущность и	1-2 страницы

	<p>социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. 	
<i>Рецензия</i>	<p>Рецензент отмечает актуальность темы, обоснованность плана, качество выполненной работы, ее положительные стороны и недостатки, практическую значимость, соответствие выпускной работы требованиям ФГОС. При заполнении пункта «Заключение» рецензент должен оценить работу оценкой «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно». Рецензия должна быть заверена личной подписью рецензента и печатью организации, где он работает.</p>	1-2 страницы

Требования к структуре выпускной квалификационной работы представлены в Положении о ВКР/Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) для студентов образовательной организации.

4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Формат листа бумаги	<i>A4.</i>
Шрифт	<i>Times New Roman</i>
Размер	<i>14</i>
Межстрочный интервал	<i>1,5</i>
Размеры полей	<i>Левое –3 см, правое –1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.</i>
Вид печати	<i>На одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001</i>

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в Положении о ВКР/Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) для студентов образовательной организации

4.1.4. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1.	Доклад студента по теме выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) (7 – 10 минут)	<i>Представление студентом результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы.</i>
2.	Ответы студента на вопросы	<i>Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.</i>
3	Представление отзывов руководителя и рецензента.	<i>Выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК</i>
4	Ответы студента на замечания рецензента	<i>Заключительное слово студента, в котором студент отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения</i>
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы	<i>Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.</i>
6	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	<i>Фиксирование решений ГЭК в протоколах.</i>

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом установленного образовательной организацией образца.

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

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

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

«Отлично» – работа исследовательского (практического) характера: соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, выдвинута гипотеза исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, работа оформлена в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов НЧУПО Колледж управления и экономики», имеются положительные отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Хорошо» – работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее шестнадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов НЧУПО Колледж управления и экономики», имеются положительные отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Удовлетворительно» – работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи исследования сформулированы некорректно, объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный анализ литературных источников (менее шестнадцати), собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели, в оформлении работы допущены отступления от «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов НЧУПО Колледж управления и экономики», имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация частично отражает содержание доклада.

Работа реферативного характера оценивается не выше «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» – работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи исследования сформулированы некорректно или не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования определены нецелесообразно или не сформулированы, теоретическая часть представлена выписками из литературных источников, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, изложенных в «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов НЧУПО Колледж управления и экономики», имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя выпускной квалификационной работы. При публичном выступлении на защите студент неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы

членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ФОРМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

1. Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции из быстрозамороженных полуфабрикатов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья.
4. Организация процесса приготовления и приготовление изысканных салатов современной европейской кухни.
5. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из яиц и творога.
7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из свинины.
8. Организация процесса приготовления и приготовление фруктово-ягодных соусов к блюдам из телятины.
9. Организация процесса приготовления и приготовление соусов и гарниров к горячим десертам.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных гарниров в ресторанной кухне.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из макаронных изделий.
15. Разработка технологии и ассортимента блюд из птицы лечебно-профилактической направленности.
16. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, макаронных изделий).
17. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции
18. с функциональными свойствами из рыбы.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из экзотических видов рыб.
20. Организация процесса приготовления и приготовление, дизайн банкетных блюд из яиц, грибов и сыра.
21. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд из говядины в ресторанной кухне.
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов с ягодными соусами.

23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов с желе и фруктами.
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов французской кухни.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок для проведения приема «Соленый кофе».
26. Организация процесса приготовления и приготовление низкоколларийных горячих блюд.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика.
28. Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции школьного питания.
29. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья азиатской кухни.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий
32. Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из запеченной рубленой массы
34. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной (грузинской, испанской, корейской и др.) кухни.
35. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из фаршированных овощей.
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени.
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из мяса молочных поросят.
38. Организация процесса приготовления и приготовление десертов из карамели и шоколада.

Темы дипломных работ соответствуют содержанию профессиональных модулей 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 и мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Группа _____

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			