

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Торгово-
экономического института
Ю.Ю. Еуслова
2018 г.



**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Красноярск 2018

1 Общая характеристика итоговой аттестации

1.1 Цель проведения итоговой аттестации

Целью проведения итоговой аттестации (далее ИА) является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям стандартов ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Основные задачи государственной итоговой аттестации

Основные задачи ИА направлены на формирование и проверку освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

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 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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

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.

1.3 Формы проведения государственной итоговой аттестации

ИА проводится в форме:

- итогового междисциплинарного экзамена;
- защиты выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем государственной итоговой аттестации в часах/неделях

Подготовка к итоговой аттестации – 4 недели.

Проведение итоговой аттестации – 2 недели.

1.5 Особенности проведения ИА

Итоговая аттестация проводится на русском языке с использованием ЭО.
URL-адрес электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/mod/quiz/view.php?id=13960>

2 Структура и содержание итоговой аттестации

2.1 Итоговый междисциплинарный экзамен

Итоговый междисциплинарный экзамен проводится по основным разделам профессиональных модулей 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», ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер», результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1 Итоговый междисциплинарный экзамен проводится в форме автоматизированного контроля знаний. Решение о форме проведения итогового междисциплинарного экзамена принимается ученым советом института при утверждении ППСЗ (в программе ИА).

1.1.2 Содержание итогового междисциплинарного экзамена

Модуль 1 (дисциплина 1)	Перечень вопросов и заданий	Перечень компетенций, проверяемых заданиями по модулю (дисциплине)
<i>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические свойства мяса. 2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд. 4. Технологические свойства рыбы. 5. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы. 6. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд. 7. Технологические свойства домашней птицы. 8. Производственный инвентарь и оборудование для обработки домашней птицы. 9. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд. 	ОК 1 – 4, ОК 9 ПК 1.1 – 1.3
<i>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>		
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. 2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей. 4. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы. 5. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 6. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов. 	ОК 1 - 4, ОК 9 ПК 2.1 – 2.3

	7. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов.	
<i>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>		
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление супов. 2. Приготовление сложных горячих соусов. 3. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 4. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	ОК 1 - 4, ОК 9 ПК 3.1 – 3.4
<i>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность и классификация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Подготовка сырья к производству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 5. Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий. 6. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий. 7. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 8. Пищевая ценность и классификация мелкоштучных кондитерских изделий. 9. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий. 10. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. 11. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов. 12. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. 	ОК 1 - 4, ОК 9 ПК 4.1 – 4.4

<i>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>		
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных десертов. 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов. 3. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих десертов. 4. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов. 	ОК 1 - 4, ОК 9 ПК 5.1 – 5.2
<i>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</i>		
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы организаций общественного питания. 2. Функции и методы управления структурным подразделением. 3. Планирование основных показателей производства в организациях общественного питания. 4. Методы контроля результатов выполнения работ. 5. Оценивание качества выполняемых работ. 6. Организация труда в организациях общественного питания. 7. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы. 8. Нормативно-правовые документы, регулирующие материальную ответственность работников. 9. Формы документов и порядок их заполнения. 	ОК 6 - 8 ПК 6.1, ПК 6.3 – 6.5
<i>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер</i>		
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов. 2. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. 3. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. 4. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов. 	ОК 1 – 4, ОК 9 ПК 1.1 – 1.3

<p>МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические процессы и приготовление закусок и холодных блюд для массового спроса. 2. Технологические процессы и приготовление блюд из овощей и грибов. 3. Технологические процессы и приготовление простых блюд из яиц и творога, мучных кулинарных изделий из теста с фаршем. 4. Технологические процессы и приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Технологические процессы и приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей. 6. Технологические процессы и приготовление простых супов. 7. Технологические процессы и приготовление блюд из рыбы. 8. Технологические процессы и приготовление блюд из мяса 9. Технологические процессы и приготовление блюд из домашней птицы 	<p>ОК 1 – 4, ОК 9 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4</p>
---	--	--

2.1.3 Критерии оценивания

Результаты итогового междисциплинарного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение итогового аттестационного испытания.

При проведении итогового междисциплинарного экзамена с использованием баз тестовых материалов рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

2.1.4 Рекомендации для подготовки к итоговому междисциплинарному экзамену:

2.1.4.1 Рекомендуемая литература

Нормативная документация:

1 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.

2 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.

4 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.

5 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с.

6 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

7 ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 18 с.

8 СТО 4.2-07-2014 Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности.

– Взамен СТО 4.2-07-2012 ; введ. 09.01.2014. – Красноярск : СФУ, 2014. – 59 с.

Основная литература:

1 Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К°, 2015. – 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2 Виханский, О. С. Менеджмент : учебник для ср. спец. учеб. заведений / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 288 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474524>

3 Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017. – 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=752579>

4 Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

Дополнительная литература:

1 Балашов, А. П. Менеджмент : учеб. пособие / А. П. Балашов. – Москва : Вузовский учебник : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=452755>

2 Бредихина, О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для бакалавров / О. В. Бредихина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. -192 с.

4 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2015. – 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

5 Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=484856>

6 Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания : сборник задач : учеб. пособие / Джабоева А. С., Тамова М. Ю. – Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

7 Зайнуллин, Р. А. Функциональные продукты питания : учеб. пособие / Р. А. Зайнуллин. – Москва : КНОРУС, 2016. – 303 с.

8 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – Москва :

Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. – 412 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=538703>

9 Липатова, Л. П. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

13. Мармузова, Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для начального профессионального образования по профессии «Пекарь» / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия, 2015. – 286 с.

14. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017. – 416 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/go.php?id=752579>

15. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шпенская и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

16. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. – Новосибирск : НГТУ, 2016. – 230 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

2.1.4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://www.edu.ru/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;

<http://www.Library.ru/> - Российское образование, федеральный образовательный портал;

<http://gastronom.ru> – «Гастрономъ» - кулинарный портал;

Koolinar.ru – клуб кулинаров;

Ekulinar.ru – кулинарные рецепты;

fotokulinar.ru – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;

CookLib.ru - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;

gurman-tv.ru – ТВ-гурман;

gurmantur.ru – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;

kedem.ru – «Кулинарный Эдем»;

<http://www.aup.ru/management/> - Административно-управленческий портал.

2.1.4.3 Дополнительные рекомендации

Для подготовки к итоговому междисциплинарному экзамену студенты имеют возможность использовать такой программный продукт, как электронные курсы в системе Moodle. Для студентов специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания подготовлены тесты автоматизированного контроля знаний (режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/mod/quiz/view.php?id=13960>). Данный электронный ресурс позволяет ознакомиться с базой тестовых заданий по всем профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, выносимым на государственный экзамен, и представляет собой интерактивное online - дополнение к учебным аудиторным курсам, учебникам, методическим пособиям и позволяет решать тестовые задания, осуществлять работу над ошибками, просматривать свои оценки и т.д. База тестовых заданий в электронном курсе постоянно обновляется, пополняется и является доступной в любое время и в любом месте, что позволяет сделать обучение более удобным и эффективным.

Кроме того, для самостоятельной работы студентов в рамках подготовки к итоговому государственному экзамену составлены методические рекомендации, в которых отражены требования по подготовке к государственному экзамену, порядок его проведения, основное содержание тем и тестовые материалы для самоподготовки по междисциплинарным курсам, входящим в профессиональные модули специальности. (Методические рекомендации по подготовке к итоговому междисциплинарному экзамену для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / сост. Н. С. Зайцева, В.В. Казина. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. – 94 с.).

2.2 Выпускная квалификационная работа

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом подготовки специалиста.

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) — это итоговая аттестационная, самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная им на выпускном курсе, оформленная с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной аттестационной комиссией. ВКР выполняется в соответствии с Федеральным государственным стандартом.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, практического опыта и профессиональных компетенций.

2.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа тесно связана с преддипломной практикой. На основе изучения общепрофессиональных и специальных

дисциплин, а также на основе конкретных материалов, собранных по месту прохождения производственных и преддипломной практик студенты проводят всесторонний и глубокий анализ состояния рассматриваемого вопроса на базовом предприятии, организации и на базе полученных результатов разрабатывают практические рекомендации.

ВКР должна иметь актуальность и практическую значимость и может выполняться по предложениям (заказам) предприятий, организаций общественного питания различных организационно-правовых форм.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа – итоговая работа по изучению 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».

Защита ВКР студентами является обязательным испытанием, включаемым в итоговую аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по специальностям Федерального государственного образовательного стандарта.

Защита ВКР проводится с целью выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов профессиональной деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, требованиями регионального компонента и компонента образовательного учреждения.

2.2.1.1 Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

2.2.1.2 Перечень тем

1. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов.
2. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
3. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.
4. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
5. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов.
6. Организация процесса приготовления сложных горячих супов.
7. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов.

8. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
9. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
10. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса.
11. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
12. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
13. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
14. Организация процесса приготовления праздничных тортов.
15. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
16. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
17. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов.
18. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.
19. Организация процесса приготовления сложных десертов пониженной калорийности.
20. Организация процесса приготовления сложных мучных блюд.
21. Организация процесса приготовления сложных мучных кулинарных изделий.
22. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд с использованием местного растительного сырья.

2.2.1.3 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение дипломной работы состоит из следующих основных этапов:

- подбор и утверждение темы;
- ознакомление с планом выполнения дипломной работы;
- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление дипломной работы;
- рецензирование, подготовка к защите;
- защита дипломной работы.

Для руководства дипломными работами каждому студенту или группе студентов выделяют руководителя из преподавателей ОСПО. В задачу руководителя входит рекомендация темы, проведение систематических индивидуальных и групповых консультаций на протяжении всего периода выполнения дипломной работы. Руководитель на консультациях оказывает помощь студентам в самостоятельной работе, в уточнении плана дипломной работы, подборе литературных источников, обработке выводов и предложений, оформлении дипломной работы.

Тематику дипломных работ формирует руководитель. Студент может выбрать любую интересующую его тему или тему, не указанную в перечне тем, рекомендованных в методических указаниях.

Студент пишет заявление, указывая тему дипломной работы. Руководитель согласует и корректирует тему со студентом и закрепляет ее за ним. После согласования темы руководитель объясняет студенту план выполнения дипломной работы, рекомендует основную и дополнительную литературу по теме. Совместно со студентом руководитель определяет, формулирует цели и задачи дипломной работы, составляет календарный график выполнения работы, следит за правильностью ее оформления.

Руководитель дипломной работы должен консультировать студента по всем вопросам, возникающим в процессе выполнения дипломной работы. После написания и оформления работы, студент сдает ее на проверку руководителю. Если руководитель дал отрицательный отзыв, то студент перерабатывает дипломную работу согласно замечаниям и вновь сдает для повторного рецензирования. Если работа удовлетворяет предъявляемым требованиям, то студент допускается к защите, а руководитель дает соответствующий отзыв.

Выполненную и оформленную работу студент защищает перед комиссией. Оценка дипломной работы зависит от качества ее выполнения, сроков выполнения, умения изложить содержание работы и ответов на вопросы, характеризующих глубину понимания студентом расчетной части работы.

2.2.1.4 Критерии выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям стандарта) на основе выполнения и защиты ВКР

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Принятие решения по каждому из выпускников производится комиссией на основании ознакомления ее членов с оригиналом представленной работы, доклада ее автора в ходе защиты, умения выпускника представить свою работу и правильно ответить на вопросы членов комиссии, а также отзыва руководителя и представленной рецензии.

Итоговая экзаменационная комиссия принимает решение на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, присутствующих на заседании, при обязательном присутствии председателя или заместителя председателя экзаменационной комиссии. При равном числе голосов председатель (заместитель председателя) обладает правом решающего голоса.

Выставленные оценки объявляются в день защиты дипломных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Основными критериями оценки качества дипломных работ являются:

- актуальность темы исследования, сложность ее разработки;
- логичность структуры и содержания работы, полнота раскрытия темы исследования, степень достижения поставленных целей и задач;
- полнота использования источников, отечественной и иностранной специальной литературы по рассматриваемым вопросам;
- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, качество проведенных расчетов;
- творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений;
- практическое значение предложений, выводов и рекомендаций, степень их обоснованности и возможность реального внедрения в работу учреждений и организаций;
- содержание отзывов на квалификационную (дипломную) работу;
- навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала, оформление работы в соответствии с методическими указаниями, качество представленного графического материала, навыки владения компьютерной техникой в процессе выполнения и защиты дипломной работы;
- уровень теоретической, практической подготовки студента-выпускника, умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам дипломной работы, глубина и правильность ответов на замечания рецензентов и вопросы членов ИЭК.

Оценка **«отлично»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент:

- показывает глубокие знания вопросов темы;
- свободно оперирует данными исследования;
- вносит обоснованные предложения по улучшению технологического процесса производства и качества сложной кулинарной продукции, совершенствованию работы предприятий общественного питания;
- свободно оперирует понятиями и категориями в области технологии приготовления продукции общественного питания;
- владеет современными методами исследования;
- во время доклада использует наглядный материал;
- без затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

Оценка **«хорошо»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако историография проблемы и анализ

источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в ее структуре и содержании есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. При её защите студент:

- показывает знания вопросов темы;
- оперирует данными исследования;
- вносит предложения по улучшению технологического процесса производства и качества сложной кулинарной продукции, совершенствованию работы предприятий общественного питания;
- оперирует понятиями и категориями в области технологии приготовления продукции общественного питания;
- во время доклада использует наглядные пособия;
- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет в целом исследовательский характер. Анализ теоретических положений по теме исследования выполнен поверхностно, в работе просматривается непоследовательность изложения материала или представлены необоснованные предложения. При защите ВКР студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются существенные замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях (Методические указания к выполнению выпускной квалификационной работы для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / сост. Н. С. Зайцева, В.В. Казина, А.Г. Крыловская. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. – 56 с.). В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент либо не может, либо в значительной степени затрудняется отвечать на поставленные вопросы или при ответе допускает существенные ошибки.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Результаты защиты дипломных работ оформляются протоколами заседания Итоговой экзаменационной комиссии.

По результатам итоговой аттестации студентов-выпускников комиссия по защите дипломных работ принимает решение о присвоении им квалификации по соответствующей специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

3 Описание материально-технической базы

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Учебные аудитории	<p>специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный, проектор Optoma DS211; персональный компьютер; учебно-наглядные пособия: учебные стенды, образцы столовой посуды, приборов и белья, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий; Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021 имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС и ЭБС</p>
2.	Учебная лаборатория приготовления пищи	<p>специализированная мебель, конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванны моечные L881 LH, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ-6, плита кухонная электрическая ЭП-4жш, плита электрическая 4-х конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонные комбайны 5к45SS, подставки под технологическое оборудование СС6, поверхности WT-4/6, стеллажи L1220, столы L6509 WB, столы разделочные производственные 1800*800*870, тележки СНF1003, холодильники Бирюса, блендеры погружные, блендеры Браун</p>
3.	Библиотека	<p>Специализированная мебель, кол-во посадочных мест 48, кол-во АРМ 14. Рабочая станция Star. Процессор Intel, Операт.память DDR2 533МГц 2*256Mb; проектор потолочный Epson; экран для проектора; Неограниченный доступ в интернет, доступ в электронную информационно-</p>

		<p>образовательную среду университета и ЭБС; Microsoft® Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No level (Windows 7 Professional по праву Downgrade Rights согласно лицензионному соглашению), Лицензионный сертификат № 60956155 от 27.09.2012, бессрочно Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Лицензионный сертификат №43158512 от 07.12.2007, бессрочно Adobe Acrobat Pro Extended 9.0 WIN AOO License IE Acrobat Pro Extended, Лицензионный сертификат Softline от 10.12.2008, бессрочно. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021</p>
4.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 625:	<p>Доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер персональный комплект №2 RAY B134 Intel Core i5 X4 -15 шт., коммутатор Superstack 3 Baseline. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015; КОМПАС-3D V10 - Лиц сертификат E-08-000195 бессрочный; R-KEEPER Лиц сертификаты ПЛ№0050586 ПЛ№0050587 ПЛ№0050588 ПЛ№0050589 ПЛ№0050590 ПЛ№0050591 ПЛ№0050592 ПЛ№0050593 ПЛ№0050594 ПЛ№0050595 ПЛ№0050596 ПЛ№0050597 Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 1B08-200629-052411-253-462 от 29.06.2020 до 07.07.2021; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС и ЭБС</p>

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составители: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева
преподаватель ОСПО В.В. Казина



Программа принята на заседании совета ОСПО
«21» ноября 2018 г., протокол № 10

Представитель работодателя:
Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Максимова И.В.

