



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КАЛИНИНГРАДСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.
РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности


А.С. Апачанов

« 24 »  2020 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

уровень подготовки

базовый

квалификация

техник-технолог

форма обучения

очная

Калининград 2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

Программа ГИА обсуждена и утверждена на заседании Педагогического совета ККИТД (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)». Протокол № 2 от 29.09.2020 г.

Председатель



В.А. Потапова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
3.	Условия подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	9
4.	Форма государственной итоговой аттестации	11
5.	Принятие решений государственной экзаменационной комиссией	18
6.	Критерии оценки	19
7.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	21
8.	Лист регистрации изменений	23

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 и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Программа государственная итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению итоговой аттестации в 2021 году.

Нормативную правовую основу разработки программы государственная итоговой аттестации составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015 года № 390 «О внесении изменений в Федеральные Государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированном в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. регистрационный № 37216;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального

профессионального образования/среднего профессионального образования, направленные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12–696;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФГАУ «Федеральный институт развития образования», 2011 г.;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» от 6 мая 2015 г.;

– Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», регламентирующие образовательный процесс.

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

В программе государственной итоговой аттестации 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

2.2. Наименование квалификации

Техник-технолог

2.3. Уровень подготовки

Базовая подготовка.

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 итоговой аттестации	Подготовка - 4 недели Проведение - 2 недели
Сроки подготовки и проведения итоговой аттестации	Подготовка с «18» мая по «14» июня 2021 г. Проведение с «15» июня по «28» июня 2021 г.

2.6. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы	Специалист с высшим образованием соответствующего профиля
Консультант выпускной квалификационной работы	Специалист из числа педагогических работников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Рецензент выпускной квалификационной работы	Специалистам по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», 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
Члены государственной экзаменационной комиссии	Педагогические работники ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», лица, приглашенные из сторонних организаций, в том числе педагогические работники, представители работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников или сотрудников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1	Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
2	Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
3	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания

4	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Калининградского казачьего института технологий и дизайна
5	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания
7	Распорядительный акт Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии
8	Распорядительный акт ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии
9	Распорядительный акт ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации
10	Документы, подтверждающие освоение обучающимися дисциплин и компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
11	Протокол заседаний государственной экзаменационной комиссии
12	ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование	Рабочее место обучающихся; рабочее место преподавателя; классная доска; учебно-наглядные пособия; дидактический материал; телевизор; видеоманитофон; экран проекционный настенный; мультимедиа-проектор; компьютер. Лицензионное программное обеспечение: Abby Finereader 8/0 corporate edition (номер лицензии: FCRM-8000-0003-6839-1728); Microsoft Windows Vista Business Russian (номер лицензии 41950628); Microsoft Office Professional Plus 2007 (номер лицензии: 42750064); Компас-3D (номер лицензии: v18 51134a7f-220d-45fe-86a9-b512a2439b2e); AutoCAD 2015 (Серийный номер 563-48314640); 3Ds Max 2015 (Серийный номер 561-92780682); ArchiCad 21 (Серийный номер SO8LT-AKRA5-PU8VA-2H6QE); Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (номер лицензии: 2304-180227-081330-327-749).
2	Аудитория	Кабинет социально-экономических дисциплин

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 ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологических отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Студенту предоставляется право:

– выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных (см. п. 4.1.5. 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 программу подготовки специалистов среднего звена.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

Составляющая дипломного проекта	Краткая характеристика	Объем, стр.
Титульный лист	Наименование учебного заведения; наименование темы выпускной квалификационной работы и год выполнения; ФИО исполнителя ВКР и ФИО руководителя	1
Задание на ВКР	Наименование учебного заведения; наименование темы выпускной квалификационной работы; исходные данные; сроки выдачи, сдачи и защиты ВКР; ФИО исполнителя ВКР и ФИО руководителя	1-2
Календарный график работы	Наименование темы выпускной квалификационной работы; ФИО исполнителя ВКР и ФИО руководителя; этапы и сроки выполнения ВКР	1
Содержание	Наименование частей ВКР, нумерация страниц	1

Введение	Актуальность темы; объект исследования; предмет исследования; цель исследования; задачи исследования; методы исследования; теоретическая значимость; практическая значимость; круг рассматриваемых проблем; структура работы	4 - 5
Основная часть	Главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения	20 - 35
Глава 1	Теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета ВКР; обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР; статистические данные, построенные в таблицы и графики	20
Глава 2	Анализ практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной): анализ конкретного материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; описание способов решения выявленных проблем	15
Заключение	Выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами; значимость полученных результатов	2 - 5
Список использованных источников	Источники, изученные в процессе подготовки ВКР (не менее 20)	1 - 2
Приложение	Технико-технологические карты	3
Отзыв руководителя	Наименование учебного заведения; ФИО исполнителя и руководителя ВКР; наименование темы ВКР; характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, отношение студента к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности; уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения студента, продемонстрированные им при выполнении ВКР; степень самостоятельности студента и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению; вывод о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите	1 - 2

Рецензия	Наименование учебного заведения; ФИО исполнителя и руководителя ВКР; наименование темы ВКР; заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее; оценка качества выполнения каждого раздела ВКР; оценка степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы; общая оценка качества выполнения ВКР	1 - 2
----------	--	-------

Требования к структуре выпускной квалификационной работы представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Калининградского казачьего института технологий и дизайна.

4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

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

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Калининградского казачьего института технологий и дизайна.

4.1.4. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1	Доклад студента по теме выпускной квалификационной работы (не более 10 – 15 минут)	Представление студентом результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы
2	Ответы студента на	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как

	вопросы	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
3	Представление отзывов руководителя и рецензента.	Выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК
4	Ответы студента на замечания рецензента	Заключительное слово студента, в котором студент отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы	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
6	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	Фиксирование решений ГЭК в протоколах

4.1.5. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Примерная тематика ВКР по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
1	Совершенствование организации процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы
2	Совершенствование организации процесса приготовления полуфабрикатов из мяса
3	Совершенствование организации процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы
Примерная тематика ВКР по ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление канапе в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
5	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
6	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из осетровой рыбы в ресторане с русской кухней.
Примерная тематика ВКР по ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане с использованием современных технологий и

	оборудования.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
5	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра и сыром в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
6	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием субтропических и тропических плодов с использованием современных технологий и оборудования.
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса с использованием субтропических и тропических плодов с использованием современных технологий и оборудования.
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и свежеприготовленных макаронных изделий с использованием современных технологий и оборудования.
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыб с использованием современных технологий и оборудования.
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий и оборудования.
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий и оборудования.
12	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины в кавказкой кухне с использованием современных технологий и оборудования.
13	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий и оборудования.
14	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием современных технологий и оборудования.
15	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из птицы и дичи в ресторане с русской кухней.
16	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебного питания с использованием современных технологий и оборудования.
17	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания с использованием современных технологий и оборудования.
18	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для студенческого питания с использованием современных технологий
19	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей продукции ресторана (или других предприятий) «название ресторана».

20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд в ресторане с (русской, уральской, украинской, белорусской, молдавской, закавказской, армянской, казахской, среднеазиатской, чешской, итальянской, японской, немецкой, мексиканской, греческой) кухней. (Разновидность кухни выбирает студент, но не менее 2-х направлений).
Примерная тематика ВКР по ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста. Возможности расширения ассортимента на предприятиях общественного питания.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из сахара и шоколада с использованием современных технологий и оборудования.
5	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача мучных кондитерских изделий. Инновационные приемы в технологии приготовления мучных кондитерских изделий.
6	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача изделий из песочного теста. Инновационные приемы в технологии изделий.
7	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста. Инновационные приемы в технологии приготовления изделий из дрожжевого теста.
8	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача изделий из бисквитного теста. Возможности расширения ассортимента изделий из бисквитного теста.
9	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача изделий из пряничного теста. Применение современного сырья в технологии изделий из пряничного теста.
10	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача изделий из слоеного теста. Инновационные приемы в технологии приготовления изделий из слоеного теста.
Примерная тематика ВКР по ПМ.05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
3	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача сложных горячих десертов. Возможности расширения ассортимента сложных горячих десертов на предприятиях общественного питания.
4	Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подача сложных холодных десертов. Возможности расширения ассортимента сложных холодных десертов на предприятиях общественного питания.
Примерная тематика ВКР по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	

1	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции на предприятиях общественного питания на 70 мест.
2	Разработка новых и фирменных блюд из сыра и организация их приготовления в ресторане
3	Разработка новых и фирменных блюд из овощей и организация их приготовления в столовой офиса
4	Разработка новых и фирменных блюд из мясопродуктов и организация их приготовления в баре
5	Разработка новых и фирменных десертов и организация их приготовления десертном в баре
6	Разработка новых и фирменных блюд из мяса птицы и организация их приготовления в диетической столовой
7	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для праздника «День смеха» в кафе молодёжное на 110 мест
8	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции диетической столовой открытого типа на 80 мест.
9	Разработка ассортимента для суши-бара на 40 мест.
10	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана первого класса на 40 мест, специализирующегося на вегетарианской кухне
11	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции предприятия быстрого обслуживания на 75 мест
12	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 90 мест, специализирующегося на русской кухне
Примерная тематика ВКР по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
1	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане грузинской кухни
2	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане украинской кухни
3	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане белорусской кухни
4	Совершенствование ассортимента блюд в ресторане немецкой кухни
5	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана высшего класса, на 65 мест специализирующегося на азиатской кухне
6	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 100 мест специализирующегося на французской кухне
7	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 60 мест при деловом центре
8	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции семейного кафе (с полным обслуживанием официантами) на 85 мест
9	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 70 мест, специализирующегося на европейской кухне
10	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для празднования Нового года в ресторане высшего класса при гостинице на 120 мест.
11	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции закусочной на 50 мест при аэропорте.
12	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции гриль-бара на 65 мест

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 ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» 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 экзаменационных комиссий.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

«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 Калининградского казачьего института технологий и дизайна, 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 двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Калининградского казачьего института технологий и дизайна, 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 Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Калининградского казачьего института технологий и дизайна, 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 Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Калининградского казачьего института технологий и дизайна, 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. 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 образовательной организацией 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 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 слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

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

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

специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

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 итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

8. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения