

ПРОЕКТ

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области

Переславский колледж им. А. Невского

СОГЛАСОВАНО:

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

_____ (_____)

М.П. «___» _____ 20__ г. г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ ЯО
Переславского
колледжа им.
А.Невского

_____ Е.В.Белова

«___» _____ 20__

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения ОПОП: **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рассмотрена на заседании кафедры технологических дисциплин

Протокол №____ от «__» _____ 20__ г.

Зав. Кафедрой _____ Расторгуева М.В.

Подпись

1. Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей колледжа и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и профессиональных модулей;
- оценка компетенций обучающихся.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломного проекта позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении и защите дипломного проекта выпускник, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, демонстрирует уровень готовности самостоятельно:

Организовывать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организовывать работу структурного подразделения.

Выполнять работу по профессии Повар

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

При разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Требования к ВКР по специальности доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА является частью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа Государственной итоговой аттестации ежегодно пересматривается методической комиссией специальности и утверждается директором колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК

- 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, легкие и сложные холодные закуски.
- 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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
- 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 6.2. 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 учётно-отчётную документацию.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3 Форма проведения, объем времени на подготовку и проведение, график подготовки и проведения ГИА.

Формой проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Для выпускников, осваивающих ППССЗ, выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломного проекта.

Объем времени на подготовку и проведение всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Дата защиты дипломного проекта производится согласно графика, утвержденного директором колледжа.

Таблица 1 - График подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

	Содержание работы	Сроки проведения
	Обсуждение и согласование тем дипломных проектов.	
	Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов. Оформление приказа.	
	Выдача студентам индивидуальных заданий для дипломного проектирования.	
	Составление графика выполнения выпускниками разделов дипломного проекта.	
	Выполнение выпускниками дипломных проектов.	
	Подготовка руководителем письменного отзыва.	
	Рецензирование дипломных проектов.	
	Предварительная защита дипломных проектов.	
	Защита дипломных проектов.	

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1 Разработка тем ВКР

Цель выпускной квалификационной работы: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) разрабатываются преподавателями колледжа, должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, иметь практико-ориентированный характер. Темы ВКР должны быть согласованы с представителями работодателей и рассмотрены методической комиссией.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) из предложенного перечня тем (Приложение А). Выпускником может быть предложена своя тематика с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

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

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

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

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

Закрепление темы выпускной квалификационной работы за обучающимися и назначение руководителей выпускной квалификационной работы оформляется приказом по колледжу.

Задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются методическими комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе и выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики, которое оформляются на бланках установленной формы (Приложение Б).

2.2 Структура и содержание ВКР

Для обеспечения единства требований к выпускной квалификационной работе обучающихся устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре.

Структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист;
- задание на выполнение ВКР;
- содержание;
- введение;
- основная часть:
 - теоретическая часть;
 - практическая часть;
- заключение;
- список информационных источников;
- приложения.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 40, но не более 60 страниц печатного текста.

Структурное построение и содержание составных частей выпускной квалификационной работы определяются методической комиссией специальности совместно с руководителями выпускных квалификационных работ и исходя из требований ФГОС СПО к уровню подготовки выпускников по специальности и совокупности требований, степень достижения которых подлежит прямому оцениванию при государственной итоговой аттестации.

3 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

За каждым обучающимся закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

В отзыве руководителя указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломного проекта, знания умения, уровень освоения общих и профессиональных компетенций, степень самостоятельности обучающегося. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска

дипломного проекта к защите.

По завершении обучающим выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает студенту для прохождения нормоконтроля.

Нормоконтролер назначается распоряжением начальника отдела по учебно - производственной работе. Задача нормоконтролера заключается в проверке соответствия содержания пояснительной записки, правильности оформления проекта согласно методическим рекомендациям. В случае несоответствия установленным требованиям, дипломный проект возвращается студенту на доработку. Если проект соответствует всем требованиям, то нормоконтролер ставит оценку за работу и расписывается в содержании пояснительной записки.

После прохождения нормоконтроля дипломный проект направляется на рецензирование.

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора колледжа.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии задания выпускной квалификационной работы;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы. Внесение изменений после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по УР, после ознакомления с отзывом руководителя, рецензией, решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

Выпускники, не выполнившие выпускную квалификационную работу, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации в колледже создаются государственные экзаменационные комиссии (ГЭК).

Состав государственной экзаменационной комиссии формируется из числа преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую

квалификационную категорию, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Председатель Государственной экзаменационной комиссии утверждается Департаментом образования Ярославской области из числа специалистов-представителей работодателей, организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 240705 Биохимическое производство;
- присвоение квалификации по результатам итоговой аттестации;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора колледжа.

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о создании государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ;
- приказ о закреплении руководителей выпускных квалификационных работ;
- приказ о назначении рецензентов;
- график проведения защиты выпускных квалификационных работ;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся выпускной группы;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов государственной экзаменационной комиссии.
- выполненные выпускные квалификационные работы (дипломные работы) обучающихся с письменным отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы.

Защита дипломных проектов проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту отводится до 45 минут на одного человека. Процедура защиты

устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и как правило, включает:

- доклад студента (7-10 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал (презентация), иллюстрирующий основные положения дипломного проекта.

При определении оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом дипломного проекта;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя и рецензента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

4 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы являются:

- содержание доклада выпускника;
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки;
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы;
- отзыв и оценка руководителя выпускной квалификационной работы;
- рецензия и оценка рецензента выпускной квалификационной работы.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную

работу:

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, а во время доклада использует подготовленную презентацию, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу;

характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности организации, а во время доклада использует подготовленную презентацию, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не содержит теоретического и практического анализа темы, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не содержит выводов о работе;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме,

не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев.

Обучающемуся, получившему оценку "неудовлетворительно" при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца.

Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты обучающимся выпускной квалификационной работы.

5 ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу руководителя образовательного учреждения комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

Списание выпускных квалификационных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно - методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательного учреждения.

Примерный перечень тем ВКР (дипломных проектов)

1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
6. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
8. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.
9. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов для ресторана французской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане.

18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.
27. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.
29. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.
30. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.
31. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.
32. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни.
33. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.
34. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий.
35. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.
36. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
37. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.
38. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

39. Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
40. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Бланк задания на ВКР

Департамент образования Ярославской области
ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ Е.В. Белова
« ____ » _____ 20 ____ г.

**Задание
на дипломную работу**

студенту

(ке) _____
группы _____
_____ —
специальности _____
_____ —
тема дипломной
работы _____
_____ —

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

Введение Обоснование актуальности выбранной темы дипломной работы; цель выполнения работы; определение задач, решение которых необходимо для достижения поставленной цели; выбор объекта и предмета исследования, краткое описание структуры дипломной работы; общая характеристика теоретической и информационной базы исследования, ее практическое значение и используемые методы исследования.

Теоретическая

часть _____

**Практическая
часть** _____

Заключение _____

Рекомендуемая литература

№п/п	Наименование разделов	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	План и вводная часть		
2	Теоретическая часть		
3	Практическая часть		
4	Заключительная часть		

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г

Руководитель ДР _____

Зав. кафедрой _____ «__» _____ 20__ г

Задание принял к исполнению _____ «__» _____ 20__ г

Срок окончания выполнения работы «____» _____ 20__ г

Образец содержания ВКР

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1	
_____	6
1.1 _____	6
1.2 _____	13
ГЛАВА 2 _____	20
2.1 _____	20
2.2 _____	30
2.3 _____	40
ГЛАВА _____	45
3.1 _____	46
3.2 _____	50
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	55
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	58
ПРИЛОЖЕНИЯ	60

Образец титульного листа ДР

Департамент образования Ярославской области

ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Е.В. Белова

«__»____20__г

Дипломная работа

на

тему _____

специальность _____,

группа _____

Студент _____

ФИО

подпись

Руководитель _____

ФИО

подпись

Зав. кафедрой _____

ФИО

подпись

Зав.отделением _____

ФИО

подпись

Бланк заключения на ДР

Департамент образования Ярославской области
ГПОУ ЯО Переславский колледж им А. Невского

Заключение на дипломную работу

студент

тема

специальность _____,

группа _____

объем ДР _____ листов, приложения _____ листов

приложения диск _____ штук

Характеристика общетеоретической и профессиональной подготовки

Проявленная студентом самостоятельность, инициативность при
выполнении ДР. Своевременность изложения материала

Умение пользоваться нормативно-правовым материалом и
теоретическими источниками, степень достижения поставленной
цели _____

Уровень аналитической и исследовательской ценности, качество
выполнения ДР

Положительные
стороны _____

Отрицательные
стороны _____

Предлагаемая оценка ДР _____

Руководитель ДР _____ (_____)

« ____ » _____ 20 ____ г

—