



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 01-20/415

от « 15 » 10 2017г.

Директор ГАПОУ КТиХО

С.М. Медведева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного

питания заочной формы обучения

2017-2018 уч. год

«РАССМОТРЕНО»

На заседании педагогического совета

Протокол № 2от « 19 » 10 20 17 г.

Председатель:

 / С.М. Медведева

«СОГЛАСОВАНО»

Индивидуальный предприниматель

Мищенко Ираида Семеновна



И.С. Мищенко

« 12 » 10 20 17 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГЭК

Зав. столовой ГБПОУ СО ТПК



И.А. Денисова

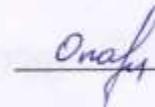
« 12 » 10 20 17 г.

«РАССМОТРЕНО»

на заседании предметной (цикловой)

комиссии ПРОМЫШЛЕННАЯ

ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ

Протокол № 3от « 12 » 10 20 17 г. / Г.П. Опарина

Составитель(и): Г.П. Опарина, преподаватель первой квалификационной категории

Рецензенты:

И.С. Мищенко, директор ИП Мищенко Ираида Семеновна

А.А. Таштамирова, преподаватель ГАПОУ КТиХО

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
4.1.	ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	11
5.	ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ	15
6.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	16
6.1.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	16
7.	ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ФОРМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
7.1.	ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	18
	ПРИЛОЖЕНИЯ	19

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 государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» (далее – ГАПОУ КТиХО).

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

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2017/2018 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- 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 2014г. №384 (зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014г № 33234);
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968».

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах ГАПОУ КТиХО:

- Устав ГАПОУ КТиХО, утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от «01» апреля 2015г. №110-од;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное Советом колледжа от «26» 06 2017 г. № 10;

- Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденное Советом колледжа от «26» 06 2017 г. № 10
- Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

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

В Программе используются следующие сокращения:

ВКР - выпускная квалификационная работа

ГИА - государственная итоговая аттестация

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

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

базовый

2.4. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в заочной форме обучения

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	Дипломная работа
Объем времени на подготовку и проведение ГИА	Подготовка 4 недели Проведение 2 недели
Сроки подготовки и проведения ГИА	Подготовка - с 18 мая по 14 июня 2018г. Проведение - с 15 июня по 28 июня 2018г.

2.6. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

Профессиональные компетенции
<i>Вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>
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.
<i>Вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>
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.
<i>Вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной</i>

<i>горячей кулинарной продукции</i>
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.
<i>Вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>
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.
<i>Вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<i>Вид деятельности Организация работы структурного подразделения</i>
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.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения ГИА

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы	Таштамирова А.А. – преподаватель ГАПОУ КТиХО
Консультант выпускной квалификационной работы	Опарина Г.П. – преподаватель ГАПОУ КТиХО
Рецензент выпускной квалификационной работы	Рахматулин Т.С., зам.директора по УМиНР НЧУПО «Колледж управления и экономики»
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Денисова Н.А. - заведующая столовой ГБПОУ СО ТПК
Члены государственной экзаменационной комиссии	Тараскина М.В. – зам. председателя ГЭК, преподаватель высшей квалификационной категории; Колобова В.В. преподаватель ГАПОУ КТиХО; Чеботарь Л.М.. – преподаватель ГАПОУ КТиХО; Голева О.В. – преподаватель ГАПОУ КТиХО;
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Миронова С.С. – преподаватель ГАПОУ КТиХО

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения ГИА

№ п/п	Наименование документа
1.	Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО
2.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
3.	Положение о выпускной квалификационной работе
4.	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО
5.	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
7.	Распоряжение министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии в ГАПОУ КТиХО
8.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии

9.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации
10.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о закреплении тем ВКР за обучающимися
11.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (журналы теоретического обучения и практик за весь период обучения, сводная ведомость успеваемости обучающихся, зачетные книжки выпускников, производственные характеристики, дневники учета выполнения работ)
12.	Протокол(ы) заседаний государственной экзаменационной комиссии.

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование	Интерактивная доска, медиапроектор, компьютер,
2	Рабочие места	15 столов, 30 стульев
3	Материалы	Презентация
4	Аудитория	Стандартный учебный кабинет

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 ГАПОУ КТиХО.

Выпускнику предоставляется право:

- выбора темы ВКР из предложенных (см. раздел Приложения);
- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика ВКР соответствует содержанию 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, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

Закрепление за выпускниками тем ВКР осуществляется приказом по ГАПОУ КТиХО.

В период подготовки ВКР в учебном кабинете оформляется стенд «В помощь выпускнику». Выполнение ВКР проходит в соответствии с графиком. (см. раздел Приложения)

4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

Составляющая дипломной работы (проекта)	Краткая характеристика	Минимальный объем, стр
Титульный лист	Содержит полное наименование образовательной организации, название ВКР, код и наименование специальности, номер группы, ФИО выпускника, ФИО руководителя ВКР, год выполнения ВКР.	1стр.
Задание на ВКР	Согласно утвержденному образцу	1стр.
Календарный график работы	Согласно утвержденному образцу	1стр.
Содержание	Дипломная работа состоит из теоретической и практической части	
Введение	Дается общая характеристика дипломной работы: обоснование актуальности выбранной темы, объект, цели, задачи, практическая значимость.	1-2 стр
1. Техничко-	В этом разделе даётся характеристика	15-20 стр

экономический раздел	предприятия, требования к предприятию, услуги оказываемые предприятием. Разрабатывается ассортимент продукции согласно теме дипломной работы.	
2. Организационно-технологический раздел	Содержание второго раздела носит практический характер. Разрабатывается технологический процесс приготовления блюд или изделий по заданной теме. Производят расчет загрузки торгового зала. Определяют количества блюд для реализации. Разрабатывают ассортиментный минимум данного предприятия. Составляют плана-меню. Производят расчет сырья и пищевой и энергетической ценности разработанного блюда или изделия. Разрабатывается технико-технологическая документация.	25-30 стр
Заключение	Заключение содержит общие выводы, обобщенное изложение основных проблем, авторскую оценку работы с точки зрения решения задач, поставленных в дипломной работе.	1-2 стр
Информационные источники	Информационные источники располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература оформляется в алфавитном порядке. В описании статей обязательно указываются названия журнала или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница. Список литературы, как правило, включает в себя не менее 20 источников	1 стр.
Приложение	Приложения помещаются после списка использованных информационных источников, в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и номер, обозначенный арабской цифрой (без знака №). Листы в приложениях не нумеруются	1-3 стр
Отзыв руководителя	Указывается объем выполненной работы, степень использования передовых достижений, умение студента самостоятельно работать с источниками информации, анализировать, оценивать, положительные и отрицательные	1 стр

	моменты в работе, общая оценка и рекомендации по присвоению квалификации	
Рецензия	Оценка полноты и обстоятельности проработки разделов, оценка качества выполнения графической части, указание положительных качеств и основных недостатков работы, общая оценка ВКР	1 стр

Требования к структуре ВКР представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

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 –1,5 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 структуре ВКР представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

4.1.4. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1.	Доклад выпускника по теме ВКР (5 – 7 минут)	Представление выпускником результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы.
2.	Ответы выпускника на вопросы	Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования. При ответах на вопросы выпускник 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 выпускника на замечания рецензента	Заключительное слово выпускника, в котором выпускник отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные

		возражения
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты ВКР	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 ВКР	Фиксирование решений ГЭК в протоколах.

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

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

Решение ГЭК оформляется протоколом установленного ГАПОУ КТиХО образца.

Протокол подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

«Отлично» – работа практического характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи ВКР сформулированы верно, собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, работа оформлена в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются положительные отзывы рецензента и руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Хорошо» – работа практического характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи ВКР сформулированы верно, целесообразно собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от Положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются положительные отзывы рецензента и руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Удовлетворительно» – работа практического характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи ВКР сформулированы некорректно, собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели, в оформлении работы допущены отступления от Положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются замечания со стороны рецензента или руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов ГЭК, 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 ВКР сформулированы некорректно или не сформулированы, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, изложенных в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются замечания со стороны рецензента или руководителя ВКР. При

публичном выступлении на защите выпускник неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ФОРМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема	ПМ
1.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане высшего класса	ПМ03, ПМ06
2.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в ресторане класса люкс	ПМ03, ПМ06
3.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цехе	ПМ04, ПМ06
4.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе	ПМ05, ПМ06
5.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных горячих десертов в кафе	ПМ05, ПМ06
6.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных в ресторане высшего класса	ПМ03, ПМ06
7.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции на фабрике полуфабрикатов	ПМ01, ПМ06
8.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных горячих десертов в кафе	ПМ05, ПМ06
9.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции на фабрике - кухне	ПМ01, ПМ06
10.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	ПМ02, ПМ06
11.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных холодных соусов в общедоступной столовой	ПМ02, ПМ06
12.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в городской столовой	ПМ03, ПМ06
13.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных блюд из сыра в кафе	ПМ03, ПМ06
14.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане	ПМ04, ПМ06
15.	Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных супов в столовой	ПМ03, ПМ06

Приложение
к программе ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Группа ТП-114

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.	Грибанова Наталья Анатольевна		
2.	Кормишина Ольга Владимировна		
3.	Костина Дарья Леонидовна		
4.	Краснощекова Наталья Вячеславовна		
5.	Лоянич Татьяна Евгеньевна		
6.	Максимова Юлия Валерьевна		
7.	Каменчук Светлана Сергеевна		
8.	Дельчева Мария Николаевна		
9.	Гладышева Дарья Дмитриевна		



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»

ГРАФИК
подготовки и выполнения выпускных квалификационных работ

Дата	Состав ВКР	% выполнения
18.05.2018г.	Введение	50 %
25.05.2018г.	Введение	100%
	Раздел 1	50%
27.05.2018г.	Раздел 1	100 %
	Раздел 2	50%
03.06.2018г.	Раздел 2	75%
	Заключение	25%
10.06.2018г.	Заключение	100 %
11.06.2018г.	Отзыв руководителя дипломной работы	
	Заключение рецензента	
13.06.2018г.	Предзащита дипломной работы	
14.06.2018г.	Электронная версия ВКР в полном объеме	100 %
	Текст выступления на защите.	