МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

 **Утверждаю**

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 (подпись)

"01" апреля 2019 г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ВЫПУСКНИКОВ**

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(базовый уровень)

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2019

 Программа государственной итоговой аттестации выпускников составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Авторы:

Преподаватель кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им. Н.И. Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широков А.В.

Доцент кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им. Н.И. Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела Института экономики и предпринимательства (протокол №3 от 19 марта 2019 г.)

Зав. кафедрой торгового дела

ИЭП ННГУ им. Н.И. Лобачевского, д.э.н., профессор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа согласована:**

Исполнительный директор ООО «Софья»

Н.А. Зудин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

 МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

[ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4](#_Toc513919655)

[1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 5](#_Toc513919656)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 6](#_Toc513919657)

[3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 11](#_Toc513919658)

[4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 12](#_Toc513919659)

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки). Итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

* ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
* позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса,
* качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
* систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
* расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
* значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

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

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Программе государственной итоговой аттестации определены:

* материалы по содержанию итоговой аттестации; сроки проведения итоговой аттестации;
* условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации; критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных **видов деятельности**  специальности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по профессии повар.

Соответствующих **профессиональных компетенций** (ПК):

**Вид деятельности**: 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.

**Вид деятельности**: 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.

**Вид деятельности**: 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.

**Вид деятельности**: 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.

**Вид деятельности**: 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.

**Вид деятельности**: 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.

**Вид деятельности:** Выполнение работ по профессии повар

ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

**1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

Общий объем – 6 недель, в том числе:

* выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,
* защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Вид – выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы:

4 недели – с «18» мая по «14» июня 2021г.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели - с «15» июня по «28» июня 2021г.

**2.2. Содержание государственной итоговой аттестации. Тематика выпускных квалификационных работ**

Разработка тематики ВКР является частью программы государственной итоговой аттестации выпускников СПО.

Темы ВКР определяются самостоятельно учебным заведением. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, а также учебным дисциплинам профессионального цикла, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

ВКР выполняется обучающимися по тематике, установленной образовательным учреждением или по предложениям (заказам).

Темы ВКР разрабатываются преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей, рассматриваются и утверждаются на заседаниях кафедры.

К разработке тематики можно привлекать специалистов работодателей и других заинтересованных организаций.

Утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Тема ВКР может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки, на основании личного заявления.

Разработанная и утвержденная тематика доводится до сведения обучающихся не менее, чем за три недели до получения задания перед выходом на производственную (преддипломную) практику.

Тема ВКР может являться продолжением исследований, проводимых обучающимся в процессе выполнения курсовых работ.

Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распоряжением директора учебного заведения.

**Тематика выпускных квалификационных работ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема выпускной квалификационной работы | Наименованиепрофессиональных модулей,отражаемых в работе |
| 1. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (кафе вегетарианской кухни).  | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукцииПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукцииПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертовПМ.06 Организация работы структурного подразделенияПМ.07 Выполнение работ по профессии повар |
| 2. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана украинской кухни).  |
| 3. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана итальянской кухни).  |
| 4. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана английской кухни).  |
| 5. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (молодежного кафе).  |
| 6. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана восточной кухни).  |
| 7. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана (рыбной кухни). |
| 8. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (детского кафе).  |
| 9. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (кафе – пирожковая). |
| 10. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (ресторана при гостинице). |
| 11. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (студенческой столовой).  |
| 12. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана (русской кухни) |
| 13. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (школьной столовой).  |
| 14. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана французской кухни). |
| 15. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана зарубежной кухни). |
| 16. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (столовой при промпредприятии) |
| 17. | Инновационные направления в приготовлении десертов на предприятиях общественного питания. |
| 18. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана японской кухни). |
| 19. | Особенности организации питания в профилакториях, организуемого для различных возрастных групп. |
| 20. | Инновационные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. |
| 21. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (в общедоступном кафе). |
| 22. | Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. |
| 23. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана европейской кухни). |
| 24. | Инновационные направления в приготовлении основных горячих блюд на предприятиях общественного питания. |
| 25. | Особенности организации питания в средней школе, организуемого для различных возрастных групп. |
| 26. | Совершенствование организации технологического процесса при обслуживании иностранных туристов. |
| 27. | Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложной кулинарной продукции. |
| 28. | Инновационные направления в приготовлении холодных блюд на предприятиях общественного питания. |
| 29. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана первого класса). |
| 30. | Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности организации обслуживания потребителей в условиях кейтеринга. |

**2.3 Структура выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие элементы:

* титульный лист установленного образца (приложение);
* задание на выпускную квалификационную работу (приложение);
* отзыв научного руководителя выпускной квалификационной работы установленного образца (приложение);
* внешняя рецензия установленного образца (приложение);
* справка на антиплагиат с подписями студента и научного руководителя;
* содержание;
* введение;
* основную часть с разбивкой на главы и параграфы, содержащие по тексту сноски (ссылки) на использованную литературу и источники;
* заключение;
* список использованной литературы и источников;
* приложения.

Выпускная квалификационная работа в целом должна:

* соответствовать разработанному заданию;
* включать анализ источников по теме с сообщениями 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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**2.4 Защита выпускных квалификационных работ**

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Защита выпускных квалификационных работ проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса высшего учебного заведения.

Защита выпускных квалификационных работ проводится публично на открытых заседаниях Государственных экзаменационных комиссий (далее - ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

В начале процедуры защиты выпускной квалификационной работы секретарь ГЭК представляет студента и объявляет тему работы, передает председателю ГЭК выпускную квалификационную работу и все необходимые документы, после чего студент получает слово для доклада. После доклада (не более 10 минут) один из членов ГЭК зачитывает текст отзыва научного руководителя. На содержащиеся в них замечания студент должен дать четкие аргументированные ответы. Далее студент отвечает на вопросы членов ГЭК и других лиц, присутствующих на защите.

После защиты на закрытом заседании ГЭК обсуждаются ее результаты и принимается простым большинством голосов решение об оценке. В работе комиссии должно участвовать не менее 2/3 ее состава.

При определении оценки в качестве положений, заслуживающих повышенной оценки, следует учитывать:

- полное раскрытие темы выпускной квалификационной работы;

- оформление выпускной квалификационной работы;

- наличие творческого начала в исследовании;

- наличие аспектов сравнительного характера;

-глубину, логичность и точность ответов на вопросы по теме выпускной квалификационной работы, а также свободное владение материалом выпускной квалификационной работы;

-иные, заслуживающие внимания аспекты написания выпускной квалификационной работы (отзыв руководителя и рецензия);

-качество защиты (устного доклада) выпускной квалификационной работы выпускником.

Оценка может быть снижена по следующим основаниям:

- использование устаревшего материала;

- отсутствие ответов или некачественные ответы на вопросы;

-несоответствие темы выпускной квалификационной работы ее содержанию, отсутствие ссылок на труды изученных авторов;

-в иных случаях, когда государственная экзаменационная комиссия полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают пониженной оценки.

Все решения ГЭК оформляются протоколами. Ответственность за информацию в протоколах государственной экзаменационной комиссии, правильное, аккуратное заполнение и оформление протоколов возлагается на секретарей государственных комиссий.

 Государственная экзаменационная комиссия оценивает выпускную квалификационную работу и принимает общее решение о присвоении студенту соответствующей квалификации и выдаче ему диплома.

**2.5 Документы государственной итоговой аттестации**

Решение ГЭК о присвоении квалификации «техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора ННГУ.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который заслушивается на Совете института.

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

***При защите выпускной квалификационной работы:***для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

* рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
* компьютер, мультимедийный проектор, экран;
* лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.
	1. **Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации**
1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
3. Федеральные законы и нормативные документы
4. Литература по специальности
5. Периодические издания по специальности
	1. **Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации**
6. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждённом Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г. И № 74 от 31 января 2014 г.)
7. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад обучающегося (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя работы, а также рецензента.
8. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.
9. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система
10. Требования к учебно-методической документации: наличие методических рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.
	1. **Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

# 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Компетенции, проверяемые в ходе написания выпускной квалификационной работы:

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.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. 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.

 ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

 ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**4.2.Оценка выпускной квалификационной работы**

Итоговая оценка на выпускную квалификационную работу формируется с учетом защиты выпускной квалификационной работы и выполненных в работе заданий, характеризующих степень формирования общих и профессиональных компетенций (таблица 2).

 Критерии выставления оценок:

 Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной холодной кулинарной продукции;
* обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной горячей кулинарной продукции;
* обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* обучающийся хорошо умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
* если обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает суть и решение проекта;
* свободно владеет профессиональными терминами;
* глубоко и прочно усвоил предметную область;
* правильно обосновывает принятые решения;
* умеет самостоятельно обобщать и излагать материал;
* схемы работы ясны и понятны, отвечают предметной области и оформлены в соответствии требованиям;
* хорошо владеет используемой инструментальной средой;
* не затрудняется с ответом на вопросы;
* работа выполнена технологически грамотно, в работе нет существенных ошибок;
* имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
* при защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует материалами предметной области и материалами реализации, вносит предложения по дальнейшему применению и развитии, а во время доклада использует наглядные средства (презентационные материалы) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной холодной кулинарной продукции;
* обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной горячей кулинарной продукции;
* обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* обучающийся умеет в достаточной мере осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
* если обучающийся твердо, грамотно и по существу излагает суть и решение работы;
* не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос;
* может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении работы;
* работа выполнена технологически грамотно, но имеются отдельные отклонения от технологического процесса;
* в проекте нет существенных ошибок;
* в ответе на вопрос не допускает существенных неточностей;
* в представленной документации имеются незначительные несоответствия предъявляемым требованиям к дипломному проекту;
* имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
* при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов;
* во время доклада использует наглядные пособия (презентационные материалы);
* без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной холодной кулинарной продукции;
* обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной горячей кулинарной продукции;
* обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* обучающийся не достаточно умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
* если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей;
* допускает неточностей, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении сути и решение работы;
* испытывает затруднения в выполнении работы;
* работа выполнена с нарушениями основных этапов технологического процесса разработки;
* в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию и оформлению работы;
* в представленной документации имеются нарушения предъявляемых требований к дипломному проекту;
* испытывает затруднения в ответах на вопросы;
* при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание
* вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной холодной кулинарной продукции;
* обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложной горячей кулинарной продукции;
* обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* обучающийся не умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур сложных холодных и горячих десертов;
* не знает значительной части материала;
* допускает существенные ошибки;
* в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
* не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
* при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки;
* к защите не подготовлены материалы по представлению приложения;
* не имеет выводов либо они носят декларативный характер.

Таблица 2 – Задания для оценки освоения программы подготовки `специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды проф. деятельности** | **Профессиональные (или общие) компетенции** | **Задания** | Уровень сформированности компетенций |
| Не сформир | Миним | Средний | Максим |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности подготовленного мяса. |  |  |  |  |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности подготовленной рыбы. |  |  |  |  |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы для приготовления сложных блюд.Проанализировать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленного канапе, легких и сложных холодных закусок.  |  |  |  |  |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.Рассмотреть ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |  |  |  |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов.Оформить технологическую документацию для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных супов.Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных супов. |  |  |  |  |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов.Оформить технологическую документацию на сложную горячую кулинарную продукцию. |  |  |  |  |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра.Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |  |  |  |  |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.Разработать и предложить к применению нормативно техническую документацию на сложную горячую кулинарную продукцию |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.Рассмотреть и проанализировать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |  |  |  |  |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.Проанализировать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |  |  |  |  |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий.Оформить технологическую документацию на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. |  |  |  |  |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов.Разработать и предложить к применению нормативно - техническую документацию на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных холодных десертов.Проанализировать ассортимент сложных холодных десертовОформить технологическую документацию на сложные холодные и горячие десерты. |  |  |  |  |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных горячих десертов.Проанализировать ассортимент сложных горячих десертовРазработать и предложить к применению нормативно - техническую документацию на сложные холодные и горячие десерты |  |  |  |  |
| Организация работы структурного подразделения | ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Исследовать организационную структуру предприятия.Проанализировать организацию управления персоналом на предприятии, включая правильность оформления необходимой документации. |  |  |  |  |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/ изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции); |  |  |  |  |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Предложить и обосновать мероприятия по повышению эффективности работы предприятия, в т.ч. с использованием информационных технологий |  |  |  |  |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Исследовать процессы материально-технического обеспечения предприятия (закупки товаров).  |  |  |  |  |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Рассмотреть и приложить утвержденную учетно-отчетную документацию (график выхода на работу, товарно-транспортные накладные, накладные на продукты и пр.) |  |  |  |  |
| Выполнение работ по профессии повар | ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности. |  |  |  |  |
| ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  | Рассмотреть и приложить нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.  |  |  |  |  |
| Общие компетенции |  |  |  |  |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.  |  |  |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Работа сдана с соблюдением всехсроков |  |  |  |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Хорошо проработаны предложения по совершенствованию деятельности в соответствии с требованиями по технике безопасности, охране труда и защите окружающей среды, актуальными для исследуемого предприятия. |  |  |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг  |  |  |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР  |  |  |  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Работа содержит все необходимые таблицы, приложения, исследование по теме проведено глубоко.Соблюдены все правила оформления работы (пояснительной записки и текста программы, проекта и т.д.).  |  |  |  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Хорошо проанализированы основные принципы управленческой деятельности на предприятии. |  |  |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы  |  |  |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Предложенная оценка последствий принимаемых профессиональных решений с точки зрения их социальной значимости в рамках темы ВКР раскрыта хорошо. |  |  |  |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ

Заведующему кафедрой торгового дела,

д.э.н., профессору О.В. Чкаловой

от студента (ки) \_\_\_\_\_\_ курса

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(форма обучения: очная, очно-заочная, заочная)

Института экономики и предпринимательства

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество студента)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(название темы)*

Предполагаемый объект исследования выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название предприятия, учреждения, организации)

Прошу назначить руководителем выпускной квалификационной работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(учёная степень, учёное звание, должность)*

Контакты студента: тел. моб. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 e-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 Ф.И.О.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.

Назначить руководителем выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.)

Подпись зав. кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Осуществлять руководство выпускной квалификационной работы студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по указанной теме согласен.

*(Ф.И.О. студента)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(личная подпись руководителя) (И.О. Фамилия)*

ПРИЛОЖЕНИЕ

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное

 образовательное учреждение высшего образования

 «Национальный исследовательский Нижегородский государственный

университет им. Н.И.Лобачевского»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Кафедра торгового дела

«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

Представитель Зав. кафедрой торгового дела

Работодателя ИЭП ННГУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» 20\_\_г. «\_\_\_\_» 20\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Студенту Группа

1. Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Срок сдачи студентом выпускной квалификационной работы «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Документы, которые необходимо проанализировать и представить копии (в приложении) при подготовке выпускной квалификационной работы:

- свидетельство о государственной регистрации юридического лица, устав предприятия и лицензии предприятия (при их наличии);

- штатное расписание предприятия, должностные инструкции сотрудников предприятия;

- схемы помещений предприятия;

-товарно-транспортные накладные, счета-фактуры предприятия и акты приемки товаров по количеству и качеству (на усмотрение руководителя)

-меню;

-технологические карты (минимум 5 технологических карт, из них минимум 2 - по блюдам, согласно теме исследования, остальные из групп: сложная холодная кулинарная продукция, сложная горячая кулинарная продукция, сложные хлебобулочные (мучные, кондитерские) изделия, сложные десерты). Таким образом, представить полный обед потребителя;

Документы подготовлены при прохождении преддипломной практики на (в)

4. Примерный перечень подлежащих разработке вопросов в выпускной квалификационной работе:

а) Теоретические основы темы выпускной квалификационной работы:

Глава 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) Практический анализ темы выпускной квалификационной работы:

Глава 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.1.

2.2

2.3.

5. Перечень минимально необходимого графического и иллюстративного материала (нумерация рисунков и таблиц примерная):

 - Рисунок 1 – Планировка предприятия (общая схема расположения производственных помещений и помещений для потребителей);

- Рисунок 2 – Схема технологической планировки производственных цехов;

- Рисунок 3 – Организационная структура предприятия;

 Рисунок 4 – График выхода на работу работников основного производства;

- Таблица 1 – Расчет количества потребителей;

- Таблица 2 – Определение количества блюд;

- Таблица 3 – Разбивка блюд по ассортименту;

- Таблица 4 – Составление расчетного меню;

- Таблица 5 – Расчет помещений для приема и хранения продуктов;

 Таблица 6 – Расчет заготовочных цехов

- Таблица 7 – Расчет доготовочных цехов;

- Таблица 8 – Перечень инвентаря в исследуемых производственных помещениях;

- Разработка технико – технологических карт на новую продукцию для полного обеда потребителя (по сложной горячей кулинарной продукции, сложной холодной кулинарной продукции; сложным хлебобулочным (мучным, кондитерским изделиям), сложным десертам) с представлением рисунков проработки блюд: всего минимум 5 ТТК.

6. Консультанты по работе (ФИО, должность):

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Руководитель работы (ФИО, должность, организация, телефон):

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись Дата выдачи задания «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

8. Задание принял к исполнению «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

КАФЕДРА ТОРГОВОГО ДЕЛА

**Выпускная квалификационная работа**

 **«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ТЕМА)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Допущено к защите:Зав. кафедрой торгового дела д.э.н., профессор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Чкалова  подпись |  | Выполнил: студент группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ специальность СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ф.и.о., подпись |
|  |  | Научный руководитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ученая степень, ученое звание, ф.и.о подпись Рецензент: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ф.и.о., подпись  |

Н. Новгород, 20\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ

**ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ**

**на выпускную квалификационную работу**

обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО полностью)

группы\_\_\_\_\_ по специальности СПО 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”

на тему:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соответствие выпускной квалификационной работы требованиям

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование требования | Заключение о соответствии требованиям *(например, «соответствует», «соответствует не в полной мере» или «не соответствует»)* |
| 1. Актуальность темы  |  |
| 2. Соответствие содержания теме |  |
| 3. Полнота, глубина, обоснованность решения поставленных вопросов |  |
| 4. Отношение обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы, проявленные им способности |  |
| 5. Степень самостоятельности, личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению  |  |
| 6. Качество оформления выпускной квалификационной работы, соответствие действующим стандартам, правильность расчетных материалов |  |

Характерные особенности выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Достоинства и недостатки работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Уровень освоения компетенций, знания и умения обучающегося, проявленные им при выполнении выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности “Технология продукции общественного питания” и может быть допущена к защите.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Руководитель:Полное наименование должности и основного места работы, ученая степень, ученое звание  | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | ФИО руководителя |  |

 « \_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на выпускную квалификационную работу**

обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО полностью)

группы\_\_\_\_\_\_по специальности СПО 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”

на тему:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соответствие выпускной квалификационной работы требованиям

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование требования | Заключение о соответствии требованиям |
| 1. Актуальность темы  |  |
| 2. Соответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме и заданию на неё |  |
| 3. Имеются самостоятельные оригинальные и (или) интересные разработки |  |
| 4. Уровень сформированных компетенций обучающегося позволяет решать профессиональные практические задачи  |  |
| 5. Качество оформления выпускной квалификационной работы, соответствие действующим стандартам, правильность расчетных материалов |  |
| 6. Возможность использования материалов работы на практике |  |

Характеристика работы, качество выполнения каждого из ее разделов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Достоинства и недостатки работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наиболее подробно разработаны вопросы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 “Технология продукции общественного питания” и рекомендуется к защите с оценкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рецензент:Полное наименование должности и основного места работы  | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | ФИО рецензента |  |

 « \_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. подпись, печать