

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень образовательной программы Среднее профессиональное образование

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе основного общего образования)

Квалификация (степень)	техник-технолог
Форма обучения	<u>Очная</u>
Курс	4
Семестр	8

КУРСК 2020

1. Общие положения

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» освоение образовательных программ основного общего, среднего (полного) общего образования и профессиональных образовательных программ завершается обязательной итоговой аттестацией обучающихся. В соответствии с требованием ФГОС СПО, государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Студенты, успешно завершившие полный курс теоретического обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», допускаются к государственной итоговой аттестации в КИК (филиал) БУКЭП, которая включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы и ее защиты определяются учебным планом университета по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Студенту по положительным результатам защиты выпускной квалификационной работы решением ГЭК присваивается квалификация «техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и выдается документ об уровне образования и о квалификации установленного Министерством образования и науки Российской Федерации образца.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом ректора университета.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Выпускная квалификационная работа является видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных знаний и умений студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы проводится с целью оценки уровня освоения дисциплин, оценки компетенций обучающихся и выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и выявления уровня подготовки выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускные квалификационные работы выполняются в форме дипломной работы. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Темы (тематика выпускных квалификационных работ) определяется выпускающей кафедрой университета совместно с работодателями профильных организаций. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом ректора университета.

Дипломная работа представляет собой форму самостоятельного научного труда выпускника, в котором соединяются его теоретические знания, практические умения и практический опыт. Она должна отражать знание отечественных и зарубежных литературных источников, а также нормативно-правовых актов по исследуемой проблеме.

Дипломная работа выполняется на материалах конкретной организации за три ее отчетных периода, подлежит обязательному внешнему рецензированию и защищается студентом перед государственной экзаменационной комиссией.

Основными задачами дипломной работы и предъявляемыми к ее написанию требованиями являются:

- теоретическое обоснование актуальности и значимости исследуемой проблемы;
- систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических и практических знаний по технологии продукции общественного питания;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой научного исследования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблемных вопросов;
- всесторонний, глубокий анализ и обобщение собранного фактического материала (в том числе полученного в период преддипломной практики) на основе творческого использования накопленных навыков аналитической работы;
- разработка и обоснование рекомендаций и конкретных практических предложений по совершенствованию работы предприятия питания;
- подтверждение освоения компетенций при подготовке выпускной квалификационной работы при выполнении заданий руководителя ВКР;
- освещение различных точек зрения по затронутым в работе дискуссионным вопросам с обязательной формулировкой своего отношения к ним (позиция автора по этим вопросам должна быть обоснована);

- выяснение степени подготовленности студентов-выпускников для самостоятельной практической работы по специальности в современных условиях.

Выпускник специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Выпускник специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

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.

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.

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.

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.

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.

3. Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы. Сроки и продолжительность подготовки выпускной квалификационной работы и ее защиты определяются учебным планом университета по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

4. Методика оценивания результатов освоения образовательной программы специалистов среднего звена

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. В дипломной работе обучающийся должен показать:

- углубленные теоретические знания по исследуемой теме и возможность проблемного изложения теоретического материала;
- умение анализировать и применять справочную, нормативную и правовую документацию;
- навыки решения практических задач;
- способность обобщать исследуемый теоретический и практический материал, делать выводы и предложения.

Выполнение дипломной работы должно носить исследовательский характер и отличаться новизной, оригинальностью суждений и решений обучающегося, она является обобщением теоретических знаний и умений, практического опыта, полученных обучающимся при освоении образовательной программы.

Дипломная работа выполняется по темам, рекомендуемым кафедрой технологии и организации общественного питания. Критериями выбора темы дипломных работ являются:

- необходимые теоретические знания по конкретной проблеме, которые накапливаются в процессе изучения учебных дисциплин (модулей), выполнения курсовых и других научных работ;
- доступность информации;
- наличие практических материалов;
- рекомендации руководителей;
- примерная тематика дипломных работ, одобренная кафедрой технологии и организации общественного питания и утвержденная приказом ректора университета.

Для сбора и анализа материалов выпускной квалификационной работы для обучающихся организуется преддипломная практика.

Дипломная работа выполняется в соответствии с требованиями, указанными в методических рекомендациях «Методические рекомендации по подготовке и защите выпускных квалификационных работ».

Типовая структура дипломной работы состоит из введения, двух глав и заключения.

Введение отражает решаемую проблему и актуальность темы, ее научную и практическую значимость; законодательную базу по теме, степень научной разработки и освещения проблемы в литературе; цель и задачи работы; методическую и теоретическую основу работы; объект, предмет и

период исследования; структуру работы. Оно, как правило, должно составлять не более 3 страниц машинописного текста.

Первая глава дипломной работы содержит теоретический обзор изучаемой проблемы. При ее написании используются результаты фундаментальных и прикладных исследований, научных публикаций отечественных и зарубежных ученых, материалы научно-практических конференций, законодательные и другие нормативные акты. Она должна составлять не более 1/3 общего объема ВКР.

Вторая глава дипломной работы выполняется на основе практического материала. В ней проводится анализ деятельности исследуемого предприятия питания, осуществляется разработка его производственной программы, рецептуры и технологии фирменного блюда и технологической документации на него, представляются предложения по организации процессов производства и обслуживания. Объем второй главы должен составлять 30-33 страницы текста, не включая сложных расчетов и иллюстраций, которые рекомендуется включить в приложение ВКР.

В заключении работы кратко излагаются краткие выводы по содержанию каждой главы работы, положительные и отрицательные тенденции в работе организации по изучаемой проблеме, конкретные предложения по совершенствованию деятельности данной организации по исследуемому направлению. Заключение, как правило, не должно превышать 4 страниц текста.

Руководство выпускной квалификационной работы. Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся приказом ректора КИК(филиал)БУКЭП закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы. Руководитель выпускной квалификационной работы:

- оказывает помощь в написании заявления с просьбой о закреплении темы выпускной квалификационной работы и согласование ее с руководителем;
- согласовывает план и график выполнения выпускной квалификационной работы;
- рекомендует студенту необходимую основную литературу, справочные и нормативные документы и другие источники по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- проверяет и оценивает в системе «Антиплагиат.ВУЗ» текст работы на наличие заимствований по доступным базам (Интернет, внутренняя база работ университета, доступные базы других вузов), подписывает справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ»;
- проверяет выполнение обучающимся заданий при подготовке выпускной квалификационной работы, подтверждающих освоение компетенций;

— после окончательной проверки выпускной квалификационной работы подписывает ее и составляет письменный отзыв.

В отзыве руководитель указывает:

- актуальность темы;
- структуру и краткое содержание каждой главы работы;
- теоретическую и практическую значимость результатов исследования;
- замечания к работе;
- отношение студента к выполнению работы;
- оценку сформированности компетенций;
- общую оценку работы (допускается к защите / не допускается к защите) с указанием возможности присвоения квалификации.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет заведующему выпускающей кафедрой письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Рецензирование выпускной квалификационной работы. Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется заведующим кафедрой одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками КИК (филиал)БУКЭП, либо организации, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет заведующему кафедрой письменную рецензию на указанную работу.

В рецензии рецензент указывает:

- актуальность темы;
- структуру и краткое содержание каждой главы работы;
- практическую значимость результатов исследования;
- замечания к работе; оценку сформированности компетенций;
- оценку результатов работы с указанием возможности присвоения квалификации.

Условия допуска выпускной квалификационной работы к защите. Обучающийся передает на кафедру не позднее, чем за 7 дней до защиты:

переплетенную выпускную квалификационную работу и ее электронную версию в виде одного файла в формате doc, docx или pdf; справку о проверке выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ», подписанную руководителем ВКР и заведующим выпускающей кафедрой;

заказ организации на выполнение выпускной квалификационной работы (если имеется);

акт внедрения результатов исследования (если имеется).

Допуск выпускной квалификационной работы к защите. Заведующий кафедрой обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной

подписывается руководителем Центра дистанционного обучения, которая заведующим кафедрой вкладывается в выпускную квалификационную работу перед передачей в комиссию.

Заведующий кафедрой на основании отзыва, рецензии и отчета системы «Антиплагиат.ВУЗ» решает вопрос о допуске выпускной квалификационной работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе выпускной квалификационной работы. В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, он возвращает ее на доработку. Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Представление дипломной работы к защите. К защите обучающийся представляет доклад (продолжительностью не более 7–10 минут), в котором должны быть изложены:

- название темы выпускной квалификационной работы;
- краткая характеристика объекта и предмета исследования;
- исходные данные, используемые в работе;
- суть работы, основное содержание и особенности выполненных исследований;
- сравнительная оценка полученных результатов и существующих на практике;
- краткие выводы по полученным результатам.

Защита дипломной работы. В период подготовки к государственной итоговой аттестации составляется расписание, предусматривающее дни заседания ГЭК. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

5. Оценочные материалы (фонд оценочных средств). Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы

Организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена, Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена, а также настоящей программой государственной итоговой аттестации.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня освоения дисциплин и оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной обучающимся выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

– оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по итогам выполнения обучающимся заданий при подготовке дипломной работы для выявления уровня сформированности компетенций;

– содержание выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);

– оформление работы;

– качество представления и публичной защиты результатов исследования;

– отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу.

После закрепления приказом ректора университета за обучающимся темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителя ВКР, обучающиеся получают доступ в личных кабинетах в электронной информационно-образовательной среде университета к заданиям, которые являются обязательными для выполнения в процессе подготовки выпускной квалификационной работы. Задания представлены в таблице 1.

Таблица 1

Задания на выпускную квалификационную работу в соответствии с компетенциями, указанными в ФГОС ВО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Характеристика	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Сформулировать актуальность темы, цели и задачи выпускной квалификационной работы
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Составить план график выполнения выпускной квалификационной работы
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Разработать концепцию нового предприятия общественного питания

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Проанализировать информацию, имеющуюся в литературных источниках по теме выпускной квалификационной работы
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оформить текст выпускной квалификационной работы с использованием современных информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Изложить особенности работы трудового коллектива анализируемого предприятия общественного питания
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Рассмотреть должностную инструкцию персонала
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Ознакомиться с основами организации проведения повышения квалификации работников общественного питания
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сделать выводы по результатам исследования производственной деятельности предприятия общественного питания и разработать предложения по совершенствованию технологического процесса
ПК 1.1*	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2*	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3*	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1*	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2*	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3*	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных холодных соусов
ПК 3.1*	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки проводить приготовления сложных супов
ПК 3.2*	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных горячих соусов

ПК 3.3*	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4*	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы *
ПК 4.1*	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2*	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3*	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4*	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки проводить приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 5.1*	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных холодных десертов
ПК 5.2*	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Проанализировать организацию технологического процесса подготовки приготовления сложных горячих десертов
*В случае разработки фирменного блюда в соответствии с указанной компетенции формулировка следующая: Разработать рецептуру и технологию приготовления фирменного блюда и составить технологическую документацию		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Разработать производственную программу предприятия общественного питания
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Разработать технологическую схему приготовления фирменного блюда в соответствии с ходом технологического процесса
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива	Описать структуру управления предприятия общественного питания
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Оценить организацию технологического процесса производства кулинарной продукции на исследуемом предприятии и внести
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Произвести расчет суточного количества сырья и продуктов питания необходимых для выполнения производственной программы и

Руководитель ВКР при поступлении выпускной квалификационной работы на проверку проводит оценку выполнения обучающимся заданий и делает отметку о выполнении в листе оценки результатов освоения ГПСЗ (Таблица 2), который вместе с другими документами в составе выпускной квалификационной работой предоставляется государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 2

**Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»**

ФИО обучающегося _____			
обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____			
Перечень компетенций		Показатели оценки	Отметка о выполнении
Код	Характеристика		

В процессе защиты дипломной работы каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой государственной итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в таблице 3.

Таблица 3

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ФИО обучающегося _____					
обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____					
Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
Код	Характеристика				

По результатам защиты выпускной квалификационной работы председателем государственной экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов, заполненных членами государственной экзаменационной комиссии, заполняется Протокол по оценке результатов освоения ППССЗ по форме, представленной в таблице 4, который является основой для составления Протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 4

ПРОТОКОЛ

**по оценке результатов освоения программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»**

ФИО обучающегося		
обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____		
Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания (форма протокола приведена ниже) отражаются: перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Кроме того, в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии отражаются характеристика ответов на замечания, изложенные в отзыве руководителя выпускной квалификационной работы, а также в рецензии.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
(высшее образование)

« ____ » _____ 20 ____ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы –
дипломной работы студента (далее ВКР)

(фамилия, имя, отчество)

(факультет, специальность)

на тему: _____

Присутствовали: председатель _____

члены: _____

ВКР выполнена под руководством _____
при консультации _____

В ГЭК представлены следующие материалы:

- а) копия приказа ректора Университета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- б) копия приказа ректора Университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей;
- в) зачетная книжка студента;
- г) ВКР на _____ листах и чертежи на _____ листах;
- д) отзыв руководителя ВКР;
- е) рецензия на ВКР.

После сообщения о выполненной работе обучающемуся были заданы следующие вопросы: (указать ФИО лиц, задавших вопросы)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Характеристика ответов обучающегося на заданные ему вопросы, а также на замечания в отзыве руководителя и в рецензии

Мнения председателя и членов ГЭК: (о выявленном уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач и выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося):

Признать, что обучающийся выполнил и защитил ВКР с оценкой _____

Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество)
квалификацию _____

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты и сообщает, что защитившемуся присвоена квалификация «техник-технолог».

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Критерии оценки

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

«отлично» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций в полном объеме. Высокий уровень и качество выполнения дипломной работы, четкий и обоснованный доклад по всем разделам работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы, четко названы цель, задачи, предмет и объект исследования, правильные и содержательные ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии на защите работы. Выпускник уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. После каждого раздела автор работы делает самостоятельные выводы.

Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Все они использованы в работе. Работа выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки. Положительный отзыв руководителя и рецензента;

«хорошо» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций.

Высокий уровень и качество выполнения дипломной работы, четкий и обоснованный доклад по всем разделам дипломной работы. Логика изложения, в общем и целом присутствует – одно положение вытекает из другого. Правильные ответы на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии на защите работы. Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. После каждого раздела автор работы делает выводы. Отдельные выводы имеют неточности. Использует наглядный материал. Автор ориентируется в использованных источниках. Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Работа выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки. Положительный отзыв руководителя и рецензента (при наличии);

«удовлетворительно» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций. Выполнение дипломной работы в полном объеме, нечеткий или неполный доклад по разделам дипломной работы, ошибки или затруднения в ответах на дополнительные вопросы. Автор, в целом, владеет содержанием работы; но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Изучено около десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. Работа представлена на кафедру своевременно. Удовлетворительный отзыв руководителя и рецензента;

«неудовлетворительно» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют об отсутствии у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО. Некачественное выполнение дипломной работы, доклад обучающегося не отражает существа темы и содержания дипломной работы. Автор не ориентируется в терминологии работы. Отсутствие ответов или неправильные ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии на защите. Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует. Автор совсем не ориентируется в использованных в работе источниках. Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. Работа сдана с нарушением сроков

представления работы на кафедру при удовлетворительном отзыве рецензента и руководителя.

Таблица 6

**Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы**

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенции освоены
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенции не освоены

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты и сообщает, что защитившемуся присвоена квалификация «техник-технолог».

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации – диплома о среднем профессиональном образовании.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ
(дипломных работ) для студентов СПО по специальности**

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в закусочной на __ мест
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе общего типа на __ мест.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на __ мест с национальной (украинской, белорусской, кавказской и др.) кухней.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на __ мест
5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе-шашлычной на __ мест
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на __ мест с зарубежной (немецкой, итальянской, японской, средиземноморской и др.) кухней.
7. Организация процессов и процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции в рыбном ресторане на __ мест

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в суши-баре на __ мест

9. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе-баре на __ мест

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе на __ мест

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе при вокзале на __ мест

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на __ мест с национальной (украинской, белорусской, кавказской и др.) кухней.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на __ мест

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в общедоступной столовой на __ мест

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на __ мест с зарубежной (немецкой, итальянской, японской, средиземноморской и др.) кухней.

7. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе при автовокзале на __ мест

8. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-вареничной на __ мест

9. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе-блинной на __ мест

10. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-шашлычной на __ мест

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе-чебуречной на __ мест

12. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе-вареничной на __ мест

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе-пиццерии на __ мест

14. Организация процессов и процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции в столовой закрытого типа на ____ мест

15. Организация процессов и процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане на ____ мест

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий в кафе-кондитерской на __ мест
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий в кофейне на __ мест
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий в кафе-чайной на __ мест
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кафе-пикарни на __ мест

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторане на __ мест с национальной кухней
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторане на __ мест
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторане на __ мест с зарубежной кухней
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в кофейне на __ мест
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в кафе-кондитерской на __ мест
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в кафе на __ мест с зарубежной кухней
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в кафе на __ мест с национальной кухней
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в кафе-блинной на __ мест

6. Перечень литературных и иных источников для подготовки к государственной итоговой аттестации

5.1. Нормативные документы

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ №2300-1 от 17.02.1996 года (действующая редакция), 2015.

5.2. Учебная литература

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для СПО.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2015.- 160с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО / В. И. Богушева. - 5-е изд., стер. - Ростов

н/Д : Феникс, 2015 . - 374 с. : [1]: илл. - (Среднее профессиональное образование) .

3. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Текст] : Учебное пособие для студ. обуч. по направлению . - М : ИНФРА-М, 2015 . - 254 с.

4. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. учрежд. СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина . - М : ИЦ "Академия", 2015 . – 432

5. Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник для СПО / С. В. Бошно . - М : Издательство Юрайт, 2015 . - 533 с.

6. Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебное пособие, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова . - СПб. : Троицкий мост, 2015 . - 192 с. : ил.

7. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015.- 384 с. с. цв. ил.

8. Бутейкис, Н.Г .Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник ссузов / Н.Г. Бутейкис. - 11-е изд., испр. - М : ""Академия"", 2016. - 336 с.

9. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой . - М : ИТК "Дашков и К", 2016 . - 416 с.

10. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров. - М : ИТК "Дашков и К", 2016 . - 496 с.

11. Володина М. В.. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник.-2- изд.. стер. М.: Академия, 2016.- 192с.

12. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли :учебник, К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов.- 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2016.- 480 с.- (Профессиональное образование).

13. Гуреева М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник.- М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017.- 240с.

14. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник.- М.: Академия, 2017.- 336с.

15. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / В. П. Золин.- 12-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2016.- 320 с.

16. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф.

образования / В. М. Калинина . - 3-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2016 . - 320 с.

17. Качурина, Т. А. Метрология и стандартизация [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина . - 3-е изд. стер. - М : ИЦ "Академия", 2015 . - 128 с.

18. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое оборудование: [Текст] : Учебно-практическое пособие для студ. сред. проф. - Белгород : Издательство БУКЭП, 2015 . - 84 с.

19. Ларионова, Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. / Н.М Ларионова . - М : ИЦ "Академия", 2015 . - 208 с.

20. Ларионова, Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М Ларионова . - М : ИЦ "Академия", 2015 . - 208 с.

21. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для СПО.-М.: Академия, 2016.- 144 с

22. Мартинчик А. Н. Физиология питания: учебник.- М.: Академия, 2013.- 240с.

23. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский . - 4-е изд., стер. М : Издательский центр "Академия", 2016 . - 352 с.

24. Михеева,Е.В .Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Учеб. пособие. 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 384с.

25. Могильный, М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции [Текст] : учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного . - М : ДеЛи плюс, 2016. - 431 с.

26. Молчанова, Е. Н. Физиология питания [Текст] : Учеб. пособие .-/ Е. Н. Молчанова . - СПб. : Троицкий мост, 2016 . - 240 с.

27. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для студ. СПО / Е. Б. Мрыхина . - М : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2016 . - 176 с. : ил. - (Профессиональное образование).

28. Мусалов Н. П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник для СПО.- М.: Академия, 2016.- 208 с.

29. Никитченко, Ю.В. Организация производства [Текст] : Метод. указ. по выполн. курсовой работы для студ. СПО, обуч. по спец. "Технология продукции общ. пит." . - Белгород : Издательство БУКЭП, 2016 . - 186 с.

30. Николаева М.А. . Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник.-М.: ИД ФОРУМ,6 ИНФРА-М, 2016.- 336с.

31. Подлужная, Н.И. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебно-практическое пособие для студ. СПО. - Белгород : Издательство БУКЭП, 2015 . - 67 с.
32. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: КНОРУС, 2017.- 328с.
33. Радченко Л.А. организация производства на предприятиях общественного питания: учебник.- 13-е изд., испр. и доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2017.- 373с.
34. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник.- 9-е изд., стер.- М.: Академия, 2017.- 224с.
35. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: Академия, 2017.- 192 с.
36. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова . - 7-е изд. стер. - М : ИЦ "Академия", 2017 . - 448 с.
37. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : Учебное пособие для СПО . - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2017 . - 176 с
38. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : Учебное пособие для СПО . - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2016 . - 176 с

5.3 Электронные ресурсы

1. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
2. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии;
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
4. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
5. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
6. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
7. <http://www.foodprom.ru>. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

8. <http://www.oeco.ru/> Экологический онлайн-журнал.
9. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Блюда из овощей: 1. Современные тенденции здорового питания в меню вашего ресторана. 2. Овощи как элемент оформления и украшения блюд: DVD-программа № 83. – Электрон. дан. / Е. Быков; ПИР2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
10. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
11. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Специи в русской кухне / Oleg Alasi; Кухня Таиланда /И. Лазерсон; Техасско-мексиканская кухня / К. Балаханов: DVD программа № 29 Электрон. дан. / ПИР-2003; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
12. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Русская кухня / Н. Акуличев; Болгарская кухня / З. Акбашев: DVD-программа № 61 – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2015. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
13. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Современные тенденции в русской кухне / Е.Быков; Стиль модерн в горячих блюдах европейской кухни / К. Зебрин: DVD- программа № 68. – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
14. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Авторская пивная кухня: DVD программа. – Электрон. дан. / ПИР-2003; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

5.4 Периодические издания (журналы)

1. Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права.
2. Техника и технология пищевых производств
3. Товаровед продовольственных товаров

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии. Протокол от «25» июня 2020 г. № 11а.

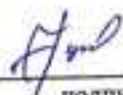
Председатель комиссии


подпись

Кривдина О.А.
Ф.И.О.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от «25» июня 2020 г. № 11а.

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических
дисциплин


подпись

Тутов Н.Д.
Ф.И.О.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании Ученого совета Курского института кооперации с участием председателя государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)



«31» августа 2020 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

на базе основного общего образования

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

Н. Д. Тупов

Протокол от «31» августа 2020 года №1

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю:
Ректор университета,
профессор

_____ В.И. Теплов

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

на базе основного общего образования

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин

Н. Д. Тутов

Протокол от «30» августа 2021 года №1

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)


Утверждаю
Ректор университета, профессор

В.И. Теплов
«30» августа 2021 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

на базе основного общего образования

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров: - ООО «КноРус медиа» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин



Н. Д. Тутов

Протокол от «30» августа 2021 года №1