

ПРОГРАММА

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Суражский промышленно - аграрный техникум»**

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО

ИП Сандлер Э.Л.

Э.Л. Сандлер

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО) и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение ООП СПО в ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» (далее техникум) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью Государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по данной специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;

- Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 с изменениями 2020 года);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2022 г. № 800) с изменениями от 05 мая 2022года № 311;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Суражского промышленно-аграрного техникума (рассмотрен на заседании педагогического совета 03 ноября 2022 года протокол № 22, утверждён приказом директора техникума от 03 ноября 2022года №321);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. N 384.;

- Календарный график учебного процесса на учебный год для обучающихся групп ГАПОУ СПАТ.

- Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоённости компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Проведение ГИА предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и представителей работодателей, экспертизу и корректировку подготовки к ГИА.

Содержание ГИА учитывает уровень требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием.

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты дипломного проекта.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

При выполнении и защиты дипломного проекта выпускник техникума в соответствии с требованиями ФГОС СПО демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по организации и проведению работ по техническому обслуживанию, ремонту и испытанию электрического и электромеханического оборудования отрасли, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть экономическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках определённых полномочий.

В программе ГИА представлена тематика дипломных проектов и содержание дипломного проекта, отвечающие современным требованиям: владение выпускниками профессиональными и общими компетенциями, практикоориентированность проекта, актуальность выполнения индивидуального задания, позволяющего продемонстрировать профессиональные и общие компетенции.

Дипломный проект, кроме описательной части, разделов пояснительной записки (общего, технологического, конструкторского, организационного и экономического) содержит графическую часть и приложения.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения, оформления дипломного проекта в соответствии с Методическими указаниями к оформлению пояснительной записки курсовых и дипломных проектов студентов техникума и с перечнем оцениваемых результатов обучения в соответствии с ФГОС СПО за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно рабочему учебному плану профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и годовому календарному графику учебного процесса на 2023-2024 учебный год при очной форме обучения устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА:

Таблица 1

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях*	Сроки проведения*
1	Подбор и анализ материалов для ВКР в период преддипломной практики	4 недели	22.04.202 г.- 19.05.202 г.
2	Подготовка ВКР (дипломное проектирование)	4 недели	20.05.202 г.- 16.06.202 г.
3	Оценка качества выполнения ВКР по применению стандартов при оформлении учебных документов согласно требованиям ЕСКД		По графику
	- подготовка к предзащите и предзащита,		
	- рецензирование,		
	- защита ВКР	2 недели	17.06.202 г. 30.06.202 г.

*указано в соответствии с годовым календарным учебным графиком учебного процесса

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

Таблица 2

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
Разработка новых и корректировка имеющихся локальных актов, других нормативных и методических материалов ГИА в 2023-2024 году			
1	Анализ аналитических отчетов ГАПОУ СПАТ внутреннего мониторинга	Ноябрь 202_	Зам. директора по НМР
2	Положение о выпускной квалификационной работе обучающихся	Ноябрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
3	Программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Ноябрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
4	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Декабрь 202_	Зам. директора по НМР
5	Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ профессиональной образовательной программы (ПОП) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания с привлечением к разработке тематики ВКР, заданий ГИА работодателей:	Ноябрь 202_ Март 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
	- Требования к результатам освоения ПОП. Перечень основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональных компетенций (ПК), отражаемых в тематике заданий на ВКР в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания		
	- Требования к результатам освоения ПОП. Перечень общих компетенций, подлежащих оценке на ГИА.		
	- Тематика выпускных квалификационных работ		
	- Макет задания на ВКР (комплекс заданий для каждого студента)		
	- Макет отзыва руководителя		
	- Макет протокола предварительной защиты ВКР (комплекс на группу)		
	- Макет рецензии на ВКР		
	- Сводный оценочный лист уровней сформированности общих и профессиональных компетенций (комплект на группу)		
	- Лист оценки уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Разработка проектов приказов			
6.	О подготовке и проведении государственной итоговой аттестации выпускников в 202_ году	Ноябрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
7.	Об утверждении тематики выпускных квалификационных работ в форме дипломных проектов по специальности.	Ноябрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
8.	Об утверждении программы государственной итоговой аттестации по специальности в 202_ году.	Ноябрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
9.	О закреплении тематики выпускных квалификационных работ в форме дипломных проектов по специальности и рецензентов выпускных квалификационных работ	Декабрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР

10.	Об утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий и апелляционной комиссии в 202_ году. Включение в состав ГЭК в 202_ году независимых экспертов из числа работодателей, представителей предприятий, организаций – социальных партнеров	Январь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
11.	Об утверждении руководителей выпускных квалификационных работ по специальности для обучающихся	Январь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
12.	Об утверждении заданий на выпускную квалификационную работу по специальности	Февраль 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
13.	Об утверждении расписания государственной итоговой аттестации, графика предварительной защиты выпускных квалификационных работ выпускников специальности в 202_ году	Март 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
14.	Об утверждении расписания консультаций для подготовки к государственной итоговой аттестации выпускников специальности в 202_ году	Март 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
15.	Об организации ГИА и о допуске к ГИА обучающихся специальности	Май 202_	Зам. директора по УР, УПР
16.	О допуске к защите выпускной квалификационной работы студентов специальности	Июнь 202_	Зам. директора по УР
17.	Об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения по направлению подготовки (специальности)	Июнь 202_	Зам. директора по УР
<i>Подготовка и проведение заседаний педагогического совета по подготовке к ГИА 202_ года</i>			
18.	Рассмотрение Программ государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ в 202_ году по специальности	Декабрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
19.	Подготовка и проведение заседаний педагогического совета «О допуске к ГИА выпускников 202_ года»	Май, июнь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
<i>Подготовка и проведение организационных собраний с обучающимися выпускной группы № 10</i>			
20.	О программе ГИА выпускников 202_ года	Декабрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
21.	Выбор обучающимися тем выпускных квалификационных работ	Декабрь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
22.	Об организации окончания процесса обучения по основной профессиональной образовательной программе. Выдача заданий на выпускную квалификационную работу студентам	Март 202_	Зам. директора по УР, УПР
23.	О расписании государственной итоговой аттестации, графика предварительной защиты выпускных квалификационных работ, графика индивидуальных и групповых консультаций выпускников группы № __	Май 202_	Зам. директора по УР, УПР
<i>Подготовка участников ГИА к процедуре оценки качества подготовки выпускников</i>			
24.	Разработка плана мероприятий по подготовке кандидатов членов ГЭК	Ноябрь 202_	Зам. директора по УР, УПР
25.	<u>Методическая учеба № 1</u> Ознакомление руководителей ВКР с нормативной документацией, регламентирующей процедуру ГИА, с содержанием ГИА	Февраль 202_	Зам. директора по НМР
26.	<u>Методическая учеба № 2</u> Ознакомление членов ГЭК с нормативной документацией, регламентирующей процедуру ГИА, с содержанием ГИА, процедурой ГИА на завершающем	Февраль 202_	Зам. директора по НМР

	этапе.		
27.	<u>Методическая учеба № 3</u> Ознакомление руководителей ВКР с процедурой оценки результатов выполнения ВКР	Апрель 202_	Зам. директора по НМР
28.	<u>Методическая учеба № 4</u> Ознакомление членов ГЭК с процедурой оценки результатов выполнения и защиты ВКР	Апрель 202_	Зам. директора по НМР
29.	<u>Методическая учеба № 5</u> Ознакомление консультантов по отдельным вопросам, классного руководителя и руководителя специальности с процедурой оценки результатов выполнения и защиты ВКР	Апрель 202_	Зам. директора по НМР
<i>Информирование участников ГИА</i>			
30.	Размещение документации по ГИА на официальном сайте ГАПОУ СПАТ: программ, приказов, тематики выпускных квалификационных работ (проектов) (ВКР), приказов, критериев оценки ВКР и др.	Ноябрь 202_ –июнь 202_	Преподаватель информатики
31.	Оформление информационных стендов для студентов по материалам ГИА	Ноябрь 202_ –июнь 202_	Преподаватель информатики
<i>Организация и проведение внутренней и внешней экспертиз процедуры ГИА</i>			
32.	Осуществление анкетирования выпускников и работодателей по вопросам содержания и организации ГИА	Июнь 202_	Зам. директора по НМР
33.	Подготовка аналитических отчетов по результатам ГИА: - по специальностям (предоставление зам. директора по НМР, УР и для итогового педсовета) - сводного отчета: - для представления на итоговом заседании педсовета;	Июнь 202_	Зам. директора по НМР
34.	Организация и проведение круглого стола с участниками ГИА: членами ГЭК, руководителями, рецензентами по итогам ГИА	Июнь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
35.	Проведение анализа результатов ГИА на итоговом заседании педагогического совета	Июль 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
<i>Другие вопросы организации и проведения ГИА</i>			
36.	Осуществление контроля выполнения ВКР выпускниками, принятие оперативных мер по результатам контроля	Март-июнь 202_	Кл.руководитель группы №10
37.	Осуществление оценки уровней сформированности общих и профессиональных компетенций на различных этапах выполнения и защиты ВКР	Март-июнь 202_	Зам. директора по НМР
38.	Организация индивидуальных и групповых консультаций по выполнению и содержанию ВКР	Март-июнь 202_	Руководители ВКР
39.	Организация индивидуальных и групповых консультаций по разработке мультимедиа презентации	Март-июнь 202_	Зам. директора по НМР
40.	Организация процедуры предварительной защиты ВКР и допуска к защите ВКР	Июнь 202_	Зам. директора по УР, УПР, НМР
41.	Подготовка и проведение заседаний ГЭК по графику	Июнь 202_	Секретарь
42.	Подготовка сведений для ГЭК об успеваемости обучающихся группы №___ по всем дисциплинам и модулям учебного плана.	Июнь 202_	Секретарь
43.	Проверка наличия и качества заполнения зачетных книжек обучающихся выпускной группы	Май 202_	Секретарь
	Подготовка компьютерных классов для проведения анкетирования участников ГИА	Июнь 202_	Преподаватель информатики
	Подготовка протоколов заседаний ГЭК (все этапы), заседаний комиссии по предварительной защите	За 2 дня до начала	Секретарь

		заседания	
	Обеспечение явки членов ГЭК	За 3 дня до начала заседания	Секретарь
	Подготовка аудитории для работы ГЭК: - определение аудитории для проведения заседаний ГЭК - расстановка парт, стола для ГЭК - подготовка компьютерной техники для работы членов комиссии, мультимедиа проектора, экрана для докладов обучающихся, оргтехники для работы секретаря ГЭК - Программы ГИА для комиссии - Зачетные книжки обучающихся - Протоколы заседаний, оценочные листы Оформление зачетов обучающихся по итогам ГИА	За 2 дня до начала заседания, в день проведения ГЭК	Секретарь
	Подготовка отчета председателя ГЭК о результатах ГИА	В день заседания	Председатель ГЭК
	Сдача документации по проведению ГИА зам. директора по УР (в прошитом виде в толстой обложке)	30.06. 202_	Секретарь
44.	Осуществление подготовки документации обучающимся, завершившим обучение в соответствии с приказом об отчислении из состава обучающихся в связи с завершением обучения по направлению подготовки (специальности).	29.06. 202_	Секретарь
45.	Подготовка и проведение торжественной церемонии вручения дипломов	30.06. 202_	Зам.директора по ВР
Мероприятия по совершенствованию системы оценивания результатов образования			
46.	Разработка механизма информирования работодателей о выпускниках – потенциальных работниках.	Март 202_	Зам. директора по УПР
47.	Усиление работы с центром занятости по трудоустройству выпускников.	С января 202_	Зам.директора по УПР
48.	Совершенствование практики выполнения и защиты выпускных квалификационных работ практической направленности отдельными студентами всех специальностей. Включение в содержание ГИА практических выпускных квалификационных работ (на предприятиях, в УПМ организации, выполнение реальных производственных заданий, имитация трудовых функций)	с января 202_	Зам. директора по УПР
49.	Совершенствование практики выполнения и защиты выпускных квалификационных работ, имеющих проблемный, поисковый и исследовательский характер.	С сентября 202_	Зам. директора по НМР

2.4.Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения обучающимися и защиты ВКР осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ. Регламент выполнения задания ВКР:

Таблица 3

№ п/п	Содержание деятельности	Срок исполнения	Неделя по КУГ*	Исполнитель	Контроль исполнения
1.	Разработка, утверждение индивидуальных заданий ВКР.	До начала производственной практики	33	Председатель МО ДПЦ руководитель	Заместитель директора по УР, Председатель

	Выдача заданий студентам.	(преддипломной)		ВКР	МО ДПЦ
2.	Составление плана ВКР, подбор и анализ исходной информации, разработка проекта содержательной части ВКР. Написание введения.	До окончания производственной практики (преддипломной)	34-37	Обучающийся	Руководитель ВКР, классный руководитель группы
3.	Корректировка темы ВКР, издание приказа по уточнению, изменению темы ВКР (при необходимости)	До апреля текущего учебного года	-	Руководитель ВКР	Заместитель Директора по УР
4.	Анализ и оформление результатов проектирования, оформление ВКР, разработка основных частей ВКР, оценка степени реальности ВКР, оформление списка источников	Не позднее двух дней до проведения предзащиты по графику	38-40	Обучающийся	Руководитель ВКР, классный руководитель группы
5.	Оформление работы, прохождение процедуры согласования ВКР с консультантами, получение отзыва руководителя. Подготовка доклада к предварительной защите. Прохождение предварительной защиты ВКР.	Последняя неделя подготовки к ГИА	41	Руководитель ВКР, обучающийся, консультанты, Комиссия по предзащите	Заместитель директора по УР, классный руководитель группы
6.	Внесение корректив в ВКР по результатам предзащиты. Прохождение процедуры рецензирования, представление ВКР для защиты.	Не позднее, чем за 3 дня до защиты ВКР по графику	42,43	Обучающийся, рецензент	Заместитель директора по УР, классный руководитель группы
7.	Защита ВКР при ГЭК	до 28 июня в соответствии с КУГ*	43	Обучающийся	Заместитель директора по УР, классный руководитель группы

*КУГ- календарный учебный график.

Выполнение ВКР должно проходить с соблюдением плана разработки, без нарушения сроков отчетности перед руководителем по каждому указанному в нем этапу.

Ход выполнения ВКР планируется в соответствии с календарным графиком выполнения ВКР, рубежный контроль планируется по состоянию:

Таблица 4

Наименование выполненных работ	№ недели в соответствии с КУГ, объем выполненных работ, %					
	III		Подготовка ВКР			Защита ВКР
	37	38	39	40	41	42,43

Разработка введения и разделов пояснительной записки «Теоретическая часть», «Расчетно-технологическая часть», «Организационная часть»	30%	*	*	*	*	*
Разработка разделов пояснительной записки «Проектирование участка вспомогательного производства», «Конструкторская часть», «Охрана труда и окружающей среды»	*	50%	*	*	*	*
Разработка графической и документальной части ВКР	*	*	*	93%	*	*
Разработка заключения, оценки степени реальности ВКР, оформление списка используемых источников, оформление работы, согласование с консультантами по отдельным частям, получение отзыва руководителя.	*	*	*	*	100%	*

Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения проводится поэтапно:

Таблица 5

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля*
Поэтапная проверка в ходе консультаций			
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимся материалов ВКР в соответствии с заданием. Ежедневная фиксация результатов выполнения в календарном графике обучающегося и сообщение о ходе работы студента заместителю директора по УР	С 20.05. 202_г. по 15.06. 202_г
	Консультант по отдельным вопросам, частям	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций. Предварительная проверка ВКР выпускника на соблюдение требований ЕСКД	С 20.05. 202_г. по 15.06. 202_г.
	Зам. директора по УР, председатель МО ДЦП, классный руководитель группы	Ежедневная проверка хода и результатов выполнения обучающимися ВКР.	С 20.05. 202_г. по 15.06. 202_г.
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы обучающегося. Составление письменного отзыва на ВКР обучающегося с оценкой качества его выполнения.	до 15.06. 202_г.
	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР обучающегося. Беседа с обучающимся по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения.	С 10.06. 202_г. по графику
	Члены комиссии по предзащите	Выявление уровня готовности ВКР и помощь обучающимся в подготовке к защите ВКР при ГЭК	С 10.06. 202_г. По 17.06. 202_г. по графику
	Зам. директора по УР	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на	С 17.06. 202_г

		дипломный проект. Решение о допуске студента к защите дипломного проекта на заседании ГЭК	по 25.06. 202_г.
--	--	--	---------------------

*указано в соответствии с годовым календарным учебным графиком учебного процесса

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации и проведению работ по эксплуатации и ремонту сельскохозяйственной техники и оборудования.

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (далее ВПД) по специальности и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (далее ПК):

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.

Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной

кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4. Защита выпускных квалификационных работ

Допуск к защите ВКР

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации») и имеющие допуск к защите ВКР по результатам предзащиты. Процедура защиты ВКР и форма протокола заседания комиссии по результатам защиты регламентируется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником предоставляются отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики (п. 8.5. ФГОС СПО).

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора образовательной

организации по учебной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой;
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

Примечание: формы бланков отзыва, рецензии регламентирует Положение о ВКР обучающихся по ППСЗ ГАПОУ СПАТ.

Процедуру оценивания ВКР руководителем и рецензентом, структуру и содержание листов оценивания регламентирует Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Предварительной защите предшествуют процедуры согласования ВКР с консультантом по отдельным частям ВКР.

Руководитель ВКР, рецензент, консультанты по отдельным частям ВКР удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе пояснительной записки ВКР. Заместитель директора образовательной организации по учебной работе делает запись о допуске студента к защите ВКР также на титульном листе пояснительной записки ВКР (форма титульного листа ВКР – приложение 2 к настоящей Программе).

Допуск выпускника к защите ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа руководителя образовательной организации на основании решения педагогического совета.

Защита ВКР

1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

- Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 26.06.2023г., продолжительность одного заседания не более 6 часов,

- в течение одного заседания рассматривается защита не более 12 ВКР,
- на защиту обучающегося ВКР отводится до 45 минут.

3. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад выпускника – 10-15 минут, в течение которых он кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения обучающегося по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося по теме ВКР и профилю специальности;

4. На каждого обучающегося оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты ВКР.

5. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания (процедуру оценивания, структуру и содержание листов оценивания регламентирует Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ).

6. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР;
- присуждение квалификации;
- особые мнения.

7. Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

8. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР обучающимся, о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и степени диплома торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

5. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебном кабинете и лабораториях ГАПОУ СПАТ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер;
- мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- компьютеры, сканер, принтер;
- программное обеспечение, пакет MS Office.

При предварительной защите выпускной квалификационной работы и защите при ГЭК

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет ГАПОУ СПАТ.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером, ноутбуком;
- рабочее место выпускника (компьютер, мультимедийный проектор, экран, кафедра);

5.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Положение о ВКР выпускников ГАПОУ СПАТ;
2. Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ;
3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
4. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
5. Федеральные законы и нормативные документы;
6. ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
7. Стандарты по профилю специальности;
8. Литература по специальности;
9. Интернет-ресурсы

5.3 Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Правилами о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ по ФГОС на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников;
- Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СПАТ;
- Сводная ведомость результатов освоения профессиональной образовательной программы выпускниками группы №___;
- Приказ руководителя образовательной организации об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности;
- Приказ руководителя образовательной организации о закреплении тематики выпускных квалификационных работ за обучающимися группы №___;
- Приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Приказы руководителя образовательной организации о допуске студентов группы №___ к

защите ВКР на заседании ГЭК;

- Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности;
- Зачетные книжки студентов группы № ____;
- Выполненные выпускные квалификационные работы студентов (в печатной и электронной формах) с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы;

6. Примерные темы выпускных квалификационных работ

Для проведения аттестационных испытаний выпускников 202_ года по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разрабатывается тематика выполнения дипломного проекта.

Разработанное задание для выполнения дипломного проекта позволяет наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных технологических, конструкторских, организационно-управленческих вопросов и вопросов по охране труда.

Тематика, задание на выполнение дипломного проекта направлены на модернизацию, усовершенствование реальных и разработку новых методов работы и позволяют продемонстрировать профессиональные и общие компетенции.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта из предложенного перечня тем, рассмотренных на заседании учебно - методического объединения профессиональных дисциплин согласованных с заместителем директора по учебной работе.

Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломного проекта, предварительно согласованную с представителем работодателя. Приказом директора утверждаются и закрепляются темы дипломного проекта за студентами и назначаются руководители дипломного проектирования.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части видов профессиональной деятельности и предусматривают возможность оценки сформированности общих и профессиональных компетенций (приложение 1)

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

3. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

4. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта техникума.

6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти

государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

12. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

**Примерный перечень тем ВКР по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
в 202_-202_ учебном году**

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

- 1 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из говядины для столовой при доме - интернате для престарелых на 70 посадочных мест.
- 2 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из натуральной рубки для школьных столовых на 50 посадочных мест.
- 3 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из говядины в столовой на 150 посадочных мест.
- 4 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из рыбы в кафе на 40 посадочных мест.
- 5 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из птицы для ресторанов быстрого питания.
- 6 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из мяса для ресторанов быстрого питания
- 7 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из рыбы для ресторанов быстрого питания.
- 8 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции в ресторане на 50 посадочных мест.
- 9 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из птицы и дичи в кафе на 70 посадочных мест.
- 10 Организация технологического процесса приготовления и использование мелкокусковых полуфабрикатов из говядины в столовых при Вузах на 250 посадочных мест.
- 11 Организация технологического процесса приготовления и использование порционных полуфабрикатов в ресторане национальной кухни на 30 посадочных мест.
- 12 Организация технологического процесса приготовления и использование полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для ресторанов на 45 посадочных мест.
- 13 Организация технологического процесса приготовления и использование тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в ресторане на 75 посадочных мест.
- 14 Организация технологического процесса приготовления и использование порционных полуфабрикатов из говядины и свинины в кафе на 25 посадочных мест.
- 15 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса в столовой при доме престарелых на 55 посадочных мест.
- 16 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы в ресторане на 150 посадочных мест.
- 17 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы в кафе на 68 посадочных мест.
- 18 Организация процесса приготовления и приготовление сложных канапе, в ресторане высшего класса на 50 посадочных мест.
- 19 Организация процесса приготовления и приготовление сложных легких закусок в суши-баре на 25 посадочных мест.
- 20 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок в

- суши-баре на 35 посадочных мест.
- 21 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 55 посадочных мест.
 - 22 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов в ресторане на 215 посадочных мест.
 - 23 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов в кафе на 95 посадочных мест.
 - 24 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса в школьной столовой на 75 посадочных мест.
 - 25 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов с использованием вина в кафе на 45 посадочных мест.
 - 26 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов с использованием вина в кафе на 80 посадочных мест.
 - 27 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из яиц и творога в школьной столовой на 60 посадочных мест.
 - 28 Организация процесса приготовления и приготовление сложных пюреобразных супов в дошкольном учреждении на 160 посадочных мест.
 - 29 Организация процесса приготовления и приготовление блюд из сыра в дошкольном учреждении на 168 посадочных мест.
 - 30 Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных горячих блюд из мяса в кафе с обслуживающим персоналом на 46 посадочных мест.
 - 31 Организация процесса приготовления и приготовление блюд из овощей в дошкольном учреждении на 220 посадочных мест.
 - 32 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из натурально-рубленной массы в школьной столовой на 90 посадочных мест.
 - 33 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из натурально-рубленной массы в студенческой столовой на 60 посадочных мест.
 - 34 Организация процесса приготовления и приготовление блюд из рыбы в школьной столовой на 110 посадочных мест.
 - 35 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы в студенческой столовой на 280 посадочных мест.
 - 36 Организация процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов в столовой закрытого типа на 80 посадочных мест.
 - 37 Организация процесса приготовления и приготовление сложных запеченных блюд из рыбы в столовой при гостинице на 75 посадочных мест.
 - 38 Организация процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов в кафе на 35 посадочных мест.
 - 39 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих национальных супов в кафе на 88 посадочных мест.
 - 40 Организация процесса приготовления и приготовление сложных гарниров из овощей в студенческой столовой на 80 посадочных мест.
 - 41 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп и макаронных изделий в столовой при больнице на 90 посадочных мест.
 - 42 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы в школьной столовой на 45 посадочных мест.
 - 43 Организация процесса приготовления и приготовление горячих рулетов из мяса в столовой при доме - интернате для престарелых на 35 посадочных мест.
 - 44 Организация технологического процесса приготовления и приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в школьной столовой на 50 посадочных мест.
 - 45 Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в пиццерии на 30 посадочных мест.
 - 46 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в кондитерском цехе.
 - 47 Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба в кондитерском цехе.
 - 48 Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов в кондитерском цехе в кафе на 80 посадочных мест.

- 49 Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в дошкольном учреждении на 65 посадочных мест.
- 50 Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в подготовительном отделении кондитерского цеха в кафе на посадочных мест.
- 51 Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов с использованием современных технологий в кафе на 100 посадочных мест.
- 52 Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов из каш, в столовой дошкольного учреждения на 140 посадочных мест.
- 53 Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в кафе на 66 посадочных мест.
- 54 Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов в дошкольном учреждении на 100 посадочных мест.
- 55 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов из мягкого сыра и творога в кафе на 70 посадочных мест.
- 56 Организация процесса приготовления и приготовление сложных фруктовых, ягодных десертов и фруктовых салатов в ресторане на 200 посадочных мест
- 57 Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада в кафе на 80 посадочных мест.
- 58 Организация процесса приготовления и приготовление сложных муссов, кремов в кафе на 75 посадочных мест.
- 59 Организация процесса приготовления и приготовление сложных суфле, парфе, в кафе на 40 посадочных мест.
- 60 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в кафе на 160 посадочных мест.
- 61 Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертных соусов, в кафе - кондитерской на 25 посадочных мест.
- 62 Организация процесса приготовления и приготовление десертов из творога в дошкольном учреждении на 101 посадочное место.
- 63 Организация процесса приготовления и приготовление десертов в столовой при доме - интернате для престарелых на 55 посадочных мест.