

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторан»

31 августа 2017 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КГМТ

*В.А. Винокуров* В.А. Винокуров

31 августа 2017 г



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по программе подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

Кисловодск, 2017 г

Программа государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Макарова Ирина Владимировна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор  
Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2017 г

	стр.
Пояснительная записка	5
1 Организация работы государственной аттестационной комиссии	7
1.1 Формирование состава государственной аттестационной комиссии ...	7
1. Основные функции ГЭК .....	8
1. Организация работы ГЭК во время защиты и проведения квалификационных экзаменов.....	8
1. Подготовка отчета ГЭК после окончания государственной итоговой аттестации .....	9
2 Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА .....	10
2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации .....	10
2. Экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям .....	11
2. Выполнение выпускной практической квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС СПО ...	12
2. Защита письменной дипломной работы .....	14
Список использованной литературы .....	17
<b>Приложения</b>	<b>17</b>
.....	
Приложение А План организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников 2017-2018 уч.года ...	
Приложение Б Перечень тем дипломных работ обучающихся группы 401, в 2017-2018 учебном году ГБПОУ КГМТ специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания	2
Приложение В Перечень выпускных практических квалификационных работ обучающихся ГБПОУ КГМТ в 2017-2018 уч. г	
Приложение Г График контроля выполнения обучающимися ГБПОУ КГМТ в 2017-2018 учебном году письменных экзаменационных работ по разделам задания. Группа 401,405 Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания. ....	3
Приложение Д Расписание квалификационных экзаменов по профессиональным модулям обучающихся четвертого курса в 2017- 2018уч. году .....	33
Приложение Е Образец дневника учета выполнения учебно-производственных работ при обучении на производстве .....	3
Приложение Ж Образец титульного листа дневника по преддипломной практике .....	
Приложение З Образец дневника прохождения производственной и преддипломной практики.....	
Приложение И Формы аттестационных листов прохождения производственной и преддипломной практики	54
Приложение К Оценочная ведомость по Профессиональным модулям.....	
Приложение Л Макет титульного листа дипломной работы	
Приложение М Макет Рецензии на дипломную работу	62
Приложение Н Макет задания	
Приложение О Макет ...отзыва на дипломную работу.....	
Приложение П График проведения выпускных квалификационных работ	68

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. .

В соответствии со ст. 59 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования итоговая аттестация, завершающая освоение основных профессиональных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией, если иное не установлено Федеральным законом.

Государственная итоговая аттестация выпускников ГБПОУ КГМТ по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта нового поколения (ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 798).

Цель проведения итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта нового поколения, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Задачи проведения итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений и навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей ООО «Ресторатор», ООО санаторий «Плаза»;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

- оценка качества подготовки выпускников: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся; оценка результатов освоения основ военной службы.

Государственная(итоговая) аттестация (ГИА) выпускников ГБПОУ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает три этапа:

1 ЭТАП – Экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям

2 ЭТАП – Выпускная практическая квалификационная работа

3 ЭТАП – Выполнение и защита дипломной работы

Экзамены квалификационные по профессиональным модулям проводятся при окончании изучения каждого модуля.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в период ГИА:

1) выпускная практическая квалификационная работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС СПО;

2) дипломная работа, выполненная выпускником по теме, определяемой образовательной организацией.

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

# **1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

## **1.1 Формирование состава государственной аттестационной комиссии**

1.1.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации.

1.1.2. Подбор кандидатуры председателя комиссии и согласование ее с министерством образования и молодежной политики Ставропольского края.

1.1.3. Состав и председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума в срок до 20 декабря 2017 года.

1.1.4. Численность государственной аттестационной комиссии должна составлять не менее 5 человек. Место работы комиссии устанавливается директором техникума по согласованию с председателем государственной аттестационной комиссии.

## **1.2 Основные функции ГЭК**

1.2.1 Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2.2 Председатель экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам

## **1.3 Организация работы ГЭК во время защиты и проведения квалификационных экзаменов**

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения выпускной квалифицированной работы

- приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;

- приказ директора техникума о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников;

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной (итоговой) аттестации;

- приказ об организации подготовки выпускных практических квалификационных работ обучающихся;

- приказ о закреплении тем дипломных работ за обучающимися (с указанием руководителя и сроков выполнения), перечень тем дипломных работ (ДР), утвержденный на методической комиссии ОПД и ПД (Приложение Б);

- приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации;

- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;

- сводная ведомость успеваемости учащихся;

- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ (по периодам производственной практики), отчеты по производственной практике, перечень выпускных практических квалификационных работ, перечень письменных экзаменационных работ;

- протокол государственной итоговой аттестации.

## **1.4 Подготовка отчета ГЭК после окончания государственной итоговой аттестации**

1.4.1 После окончания ГИА экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов ГИА выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной

подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2 Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на Педагогическом совете ГБПОУ КГМТ, срок август 2018 г.

## **2 СОДЕРЖАНИЕ, УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

### **2.1. Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС**

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.1.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие детальную программу производственной практики..

2.1.2. Сроки проведения: с 15.06.18 г. по 29.06.18 г.

2.1.3. Перечень выпускных практических квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается заместителем директора по УПР. (Приложение В).

2.1.4. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

2.1.5. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебно-производственных мастерских и лабораториях (возможно выполнение на базе якорного работодателя). Руководитель практики (мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию, инструкцию последовательности выполнения задания (Приложение 2) и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

2.1.6. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

2.1.7. Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

### **2.1 Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

2.1.1 К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается ГБПОУ КГМТ на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и доводится до сведения студентов. Сроки проведения: с 15.06.18 по 29.06.18 г.. Студенты обеспечиваются программами проведения

государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

2.1.3 Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.1.4 Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.1.5 Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколом.

2.1.6 Присвоение соответствующей квалификации выпускнику по профессии 19.01.17Повар, кондитер и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

2.1.7 Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

2.1.8 Выпускнику, имеющему "отлично" по производственном обучению за весь период обучения, а также "отлично" и - "хорошо" по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, включая оценки по государственной итоговой аттестации, присваивается повышенный 4 разряд.

2.1.9 Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

2.1.10 Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, при восстановлении в образовательной организации повторно проходят государственную итоговую аттестацию в порядке, определяемом ГБПОУ КГМТ.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации назначается не ранее, чем через три месяца и не более, чем через пять лет после прохождения итоговой государственной аттестации впервые.

Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации определяется ГБПОУ КГМТ самостоятельно.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено ГБПОУ КГМТ более двух раз.

2.1.11 Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ГБПОУ КГМТ.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные ГБПОУ КГМТ сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.1.12 После прохождения государственной итоговой аттестации студентам предоставляются по их заявлению каникулы в пределах срока освоения образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, по окончании которых производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

## **2.2. Вид итоговой аттестации: защита дипломной работы (ДР)**

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

2.2.1. Срок проведения – с 15.06.18 г. по 29.06.18 г., согласно графику государственной итоговой аттестации. В период подготовки проводятся консультации.

2.2.2. Сроки проведения государственной (итоговой) аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

2.2.3. Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями специальных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией.

2.2.4. Закрепление тем дипломных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума.

2.2.5. Тематика дипломных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение Б).

2.2.6. Дипломная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.3.7. Структура ДР:

1. Титульный лист

2. Задание на дипломную работу

3. Содержание

4. Введение

5. Основная часть:

- характеристика предприятия

- меню предприятия;

6. Практическая часть

- составление нормативно-технологической документации;

- расчет пищевой ценности блюд;

- охрана труда;

7. Заключение

8. Список источников и литературы

9. Приложения

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной работы. В соответствии с Положением дипломная работа должна содержать:

- описание проектируемого предприятия, характеристика производственных цехов, разработка меню; составление нормативно-технологической документации;

- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов используемого сырья и продуктов;

- описание технологических процессов приготовления блюд;;

- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

2.2.8. Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора по УР и выдается обучающемуся за 5 месяцев до начала государственной (итоговой) аттестации.

2.2.9. В период подготовки дипломных работ в кабинете спецдисциплин оформляется стенд «В помощь выпускнику».

2.2.10. Переpletенная и подписанная обучающимися дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора техникума.

2.2.11. Руководитель дипломной работы – в срок до 25 мая 2018 года проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;

- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);

- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;

- указание положительных сторон;

- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;

- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.



2.2.12. Полностью готовая дипломная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по УР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускается.

2.2.13. Выпускники, не выполнившие выпускную квалификационную работу, не допускаются к защите дипломной работы.

2.2.14. Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УР письменная экзаменационная работа лично представляется обучающимся аттестационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении обучающийся может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. На защиту отводится 15 – 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГАК по согласованию с членами комиссии и включает:

- чтение отзыва 2 минуты (зам. председателя ГАК);
- доклад студента 7 – 10 минут;
- вопросы членов комиссии и ответы студента на них 8 минут.

В случае присутствия на заседании ГЭК руководителя экзаменационной работы, возможно его выступление; во время защиты студентами экзаменационной работы члены ГЭК оценивают работы студентов согласно оценочных листов.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов:

- персональный компьютер;
- мультимедийный проектор;
- магнитную доску;
- интерактивную доску;
- средства коммуникации.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана (портфолио);
- выполнение программы учебной практики (портфолио);
- результаты выполнения выпускной квалификационной работы.

#### **Критерии оценки дипломных работ:**

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

#### **Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:**

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

### **2.3. СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

К Программе государственной итоговой аттестации для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям ФГОС по образовательной программе СПО подготовки квалифицированных специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить общие и профессиональные компетенции и признаки их проявления. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются в техникуме по согласованию с базовым предприятием ООО «Ресторатор», ООО санаторий «Плаза».

#### **Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

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

3.1.1. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

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

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

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

3.2.1. Состав апелляционной комиссии утверждается директором колледжа одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

3.2.2. 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 директора на основании приказа директора техникума.

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

3.2.5. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

3.2.7. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

3.2.8. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

3.2.9. 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.

3.2.10. 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.

3.2.11. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

3.2.12. 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.

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

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

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

3.2.16. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **2.3 Выполнение выпускной практической квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС СПО**

Цель: систематизация и закрепление знаний обучающегося по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении конкретных задач, а также выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется выпускниками ГБПОУ КГМТ в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГБПОУ КГМТ. Обучающимся может предоставляться право выбора темы выпускной квалификационной работы в порядке, установленном ГБПОУ КГМТ, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающимся приказом директора ГБПОУ КГМТ назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утверждаются директором ГБПОУ КГМТ после их обсуждения на заседании педагогического совета.

Содержание практических квалификационных работ должно соответствовать требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда, которым должен обладать выпускник.

2.3.1 К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие программу производственной практики.

2.3.2 Для проведения выпускных практических квалификационных работ мастером производственного обучения и преподавателем профессиональных дисциплин подготавливаются следующие документы:

1) Перечень и содержание выпускных практических квалификационных работ.

Перечень выпускных практических квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает работы, которые необходимо выполнить обучающимся для подтверждения профессиональных знаний и умений, а также практического опыта, предусмотренных программой профессионального модуля

Составленный перечень выпускных практических квалификационных работ рассматривается на заседании научно-методической комиссии, и утверждается зам.директора по УПР.

2) График проведения выпускных квалификационных работ (Приложение П).

За месяц до выполнения обучающимися выпускных, квалификационных работ зам.директора по УПР на основании данных мастеров производственного обучения составляет график выполнения этих работ, утверждает его у директора ГБПОУ КГМТ и доводит этот график до председателя аттестационной комиссии.

3) Протокол результатов проведения выпускных квалификационных работ

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии экзаменационной комиссии. В случае, если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

4) Заключение о выполнении выпускной практической квалификационной работы.

После выполнения выпускной практической квалификационной работы на предприятии при отсутствии одного или нескольких членов ГЭК на отдельных выпускников ГБПОУ КГМТ представителем предприятия составляется заключение по каждой аттестуемой профессии.

В заключении дается характеристика работы и указывается, какому разряду соответствует выполненная работа.

2.3.3 Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период практики

установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

2.3.4 Процедура проведения: выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории. Руководитель практики своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщаются порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая технологическая документация (сборники рецептур, технологические карты, технологические требования к предстоящей работе и т.п.), выдается наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

2.3.5 Критерии оценки выполнения работы:

- а) овладение приемами работ;
- б) соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- в) выполнение установленных норм времени, (выработки);
- г) умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- д) соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

На основании результатов выполненных выпускных практических квалификационных работ заполняется протокол.

2.3.6 Нормы оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Оценка за выпускную практическую квалификационную работу не является итоговой, но имеет весомый результат.

## **2.4 Защита дипломной работы**

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной литературой, рецептурными справочниками, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

2.4.1 Срок проведения – согласно приказа Министерства Образования Ставропольского края о проведении ГИА выпускников СПО, а также с учетом графика учебного процесса (с 25.06.2018 г по 29.06.2018г.)

2.4.2 Дата проведения защиты доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

2.4.3 Тематика письменных экзаменационных работ обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разрабатывается преподавателем общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается зам. директора по УР.

2.4.4 Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ КГМТ. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник ГБПОУ КГМТ.

2.4.5 Порядок выполнения и защиты, требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы приведены в Методических рекомендациях по выполнению дипломной работы (ДР) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2.4.6 Нормы оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по профессии и выдается документ государственного образца об уровне образования и квалификации.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

<b>Печатные образовательные ресурсы</b>	
1.	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: учебник для сред. проф. образования: 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 325с.
2.	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320с.
3.	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления кондитерских мучных изделий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие сред. проф. образования/ Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. - 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-304с.
4.	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2015.- 192с.
5.	Горбунцова С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учебное пособие. - М.: Альфа - М: ИНФРА - М, 2013. - 270с.
6.	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7.	ГОСТ 31986 - 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8.	ГОСТ 31987-2012 Технологические документы на продукцию общественного питания.
9.	ГОСТ 50762-2007 Услуги общественное питание. Классификация предприятий общественного питания.
10.	ГОСТ Р 30524-2013 Общественное питание. Требования к персоналу.
11.	ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
12.	ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
13.	Драчёва Е.Л. Менеджмент: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/Е.Л.Драчёва, Л.И.Юликов. - 9-е изд., стер. - М.:Издательский центр «Академия», 2016. - 288с.
14.	Корягин А.М. Самооценка и уверенное поведение: учеб. пособие. - М.: Академия, 2016. - 160с.
15.	Корягин А.М. Самопрезентация при устройстве на работу: учеб. пособие. - М.: Академия, 2016. - 128с.
16.	Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебн. для сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2013. - 400с. -320с.
17.	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 320с.
18.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учеб. для профобразования. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-256с.
19.	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 272с.
20.	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для сред. проф. образования. - М.: «Академия», 2016. - 384с.
21.	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. М.ФОРУМ, 2013. -240с.
22.	Мурахтанова Н.М. Маркетинг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Академия, 2013. - 304с.
23.	Мурахтанова Н.М. Маркетинг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Академия, 2016. - 304с.
24.	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: академия, 2017. - 224с.

25.	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2015.- 192с.
26.	Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
27.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.-сост.:Здобнов, В.А.Цыганенко. - К.:ООО «Издательство Арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2013. -680с.
28.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.-сост.:Здобнов, В.А.Цыганенко. - К.:ООО «Издательство Арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2014. -680с.
29.	Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. - СПб.: Профи, 2014. -296с.
30.	СП 2. 3. 6. 1079-01, с изменениями на 10 июня 2016года.
31.	Терещенко О.Н. Основы экономики: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. - М.: Академия, 2013 - 192с.
32.	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2017. - 432с.
33.	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб заведений - М.: Изд. центр «Академия», 2016. - 320 с.
	<b>Электронно - библиотечные системы «IPRbooks», «Лань», «Юрайт»</b>
34.	90)Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс дисциплины по направлениям подготовки 51.03.01 (033000.62) 38.03.02 (080200.62) «Менеджмент», 43.03.01 (100100.62) «Сервис», 43.03.02 (100400.62) «Туризм», квалификация (степень) выпускника «бакалавр» / . — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2014. — 68 с. — 2227-8397.
35.	Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] / А.Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 428 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a>
36.	Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67760.html">http://www.iprbookshop.ru/67760.html</a>
37.	Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67759.html">http://www.iprbookshop.ru/67759.html</a>
38.	Берестова А.В. Технология продуктов длительного хранения [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 165 с. — 978-57410-1747-0. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/71341.html">http://www.iprbookshop.ru/71341.html</a>
39.	Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2015. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN978-5-534-04897-1
40.	Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 416 с.



41.	Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67624.html">http://www.iprbookshop.ru/67624.html</a>
42.	Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 с. — 978-5-7782-1767-6. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/44975.html">http://www.iprbookshop.ru/44975.html</a>
43.	Гришаева Л.В. Основы экономики. Задачи с решениями [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Гришаева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2013. — 133 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/11369.html">http://www.iprbookshop.ru/11369.html</a>
44.	Денисова А. Л. Организация коммерческой деятельности. Управление запасами [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Л. Денисова, Н.В. Дюженкова. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2012. — 81 с.
45.	Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/55904.html">http://www.iprbookshop.ru/55904.html</a>
46.	Дерюшева Т.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Дерюшева. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 228 с. — 978-5-77821756-0.
47.	Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 351 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4145.html">http://www.iprbookshop.ru/4145.html</a>
48.	Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2012. — 192 с. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Степанова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 224 с.
49.	Евгеньев М.И. Методы исследования качества продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.И. Евгеньев, И.И. Евгеньева. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 290 с. — 978-5-7882-0853-4. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/62491.html">http://www.iprbookshop.ru/62491.html</a>
50.	Екимова И.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Екимова И.А.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2012.— 192 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/13876.html">http://www.iprbookshop.ru/13876.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
51.	Климович Л.К. Основы менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / Л.К. Климович. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 280 с. — 978-985-503-494-1. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67691.html">http://www.iprbookshop.ru/67691.html</a>
52.	Клочко И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Клочко. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 236 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/20424.html">http://www.iprbookshop.ru/20424.html</a>
53.	Кондратьева Е.И. Технология и организация производства продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Кондратьева. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский

	национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 168 с. — 978-57882-1425-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iDrbookshoD.ru/62312.html">http://www.iDrbookshoD.ru/62312.html</a>
54.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 192 с.
55.	Ланин Г.А. Экономика предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. А. Ланин. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альфа-Пресс, 2007. — 160 с. — 978-5-94280-291-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/915.html">http://www.iprbookshop.ru/915.html</a>
56.	Ланцева Н.Н., Грачева О.Г., Сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / . — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2012. — 87 с. — 2227-8397.
57.	Мезена Т.К. Торговое оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Мезена. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 328 с. — 978-985-503-413-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67770.html">http://www.iprbookshop.ru/67770.html</a>
58.	Мелконян Р.Г. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Р.Г. Мелконян. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 122 с. — 978-5-4488-0009-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/64895.html">http://www.iprbookshop.ru/64895.html</a>
59.	Метрология и стандартизация. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Попов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 128 с. — 978-5-00032-130-0. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/52137.html">http://www.iprbookshop.ru/52137.html</a>
60.	Мишин А.В. Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мишин А.В., Мистров Л.Е., Картавец Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный университет правосудия, 2011.— 311 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5771.html">http://www.iprbookshop.ru/5771.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
61.	Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Молчанова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 240 с.
62.	Мумладзе Р.Г. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Мумладзе, В.С. Парамонов, Н.И. Литвина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Русайнс, 2016. — 350 с. — 978-5-4365-0732-3. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/61635.html">http://www.iprbookshop.ru/61635.html</a>
63.	Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И.Р. Смирнова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 232 с.
64.	Основы информационных технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.И. Киреева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 272 с. — 978-5-4488-0108-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63942.html">http://www.iprbookshop.ru/63942.html</a>
65.	Основы менеджмента [Электронный ресурс] : курс лекций / Ю.Н. Кулаков [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 120 с. — 978-5-7264-0852-1. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/26861.html">http://www.iprbookshop.ru/26861.html</a>
66.	Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014. — 211 с. — 978-5-93252-325-4. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/26711.html">http://www.iprbookshop.ru/26711.html</a>
67.	Петухова Е.В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 117 с. — 978-5-7882-1594-5. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/62231.html">http://www.iprbookshop.ru/62231.html</a>
68.	Пичурин И.И. Основы маркетинга. Теория и практика [Электронный ресурс] : учебное

	пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Коммерция (торговое дело)», «Маркетинг» / И.И. Пичурин, О.В. Обухов, Н.Д. Эриашвили. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 383 с. — 978-5-238-02090-7. — Режим доступа: <a href="http://www.iDrbookshoD.ru/71036.html">http://www.iDrbookshoD.ru/71036.html</a>
69.	Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 67 с. — 978-5-7882-1022-3. — Режим доступа: <a href="http://www.iDrbookshoD.ru/63501.html">http://www.iDrbookshoD.ru/63501.html</a>
70.	Румянцева Е.В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры [Электронный ресурс] / Е.В. Румянцева. — Электрон. текстовые данные. — М.: Альпина Паблишер, Альпина Бизнес Букс, 2016. — 197 с. — 978-5-9614-0791-4. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/41369.html">http://www.iprbookshop.ru/41369.html</a>
71.	Семичастный И.Л. Информационно-коммуникационные технологии. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов ОУ «бакалавр» направлений подготовки 38.03.01 «Экономика», 38.03.02 «Менеджмент», 38.03.03 «Управление персоналом», 38.03.04 «Государственное и муниципальное управление» очной формы обучения / И.Л. Семичастный. — Электрон. текстовые данные. — Донецк: Донецкий государственный университет управления, 2016. — 123 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/62360.html">http://www.iprbookshop.ru/62360.html</a>
72.	Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51864.html">http://www.iprbookshop.ru/51864.html</a>
73.	Соколова Н.Г. Основы маркетинга [Электронный ресурс] : практикум / Н.Г. Соколова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 266 с. — 22278397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/54505.html">http://www.iprbookshop.ru/54505.html</a>
74.	Сыман К.Ж. Гигиена питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.Ж. Сыман. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2016. — 104 с. — 9965-67151-6. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67037.html">http://www.iprbookshop.ru/67037.html</a>
75.	Тамахина А.Я., Беспланеев Э.В. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум, 2015 - коллекция «Технологии пищевых производств - Издательство Лань» «ЭБС «Издательства «Лань»
76.	Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс] : практикум / Л.В. Терещук, К.В. Старовойтова. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — 978-5-89289-795-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/61284.html">http://www.iprbookshop.ru/61284.html</a>
77.	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б.В. Щербина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — 978-5-98704-776-7. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51872.html">http://www.iprbookshop.ru/51872.html</a>
78.	Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Р.А. Федорова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 44 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/68107.html">http://www.iprbookshop.ru/68107.html</a>
79.	Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/47692.html">http://www.iprbookshop.ru/47692.html</a>
80.	Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — 9785-00032-232-1. — Режим доступа: <a href="http://www.iDrbookshop.ru/64415.html">http://www.iDrbookshop.ru/64415.html</a>
81.	Якушкин Е.А. Основы экономики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.А. Якушкин, Т.В. Якушкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 248 с. — 978-985-503-576-4. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67705.html">http://www.iprbookshop.ru/67705.html</a>
	<b>Периодические издания</b>
82.	Журнал «Питание и общество» (2013-2015)
83.	Журнал «Кондитерское производство» (2016)
84.	Журнал «Ресторанные ведомости» (2016)
85.	Журнал «Хозяйка в доме» (2013)
86.	Журнал «Крестьянка» (2013)

1. [znaniya.com](http://znaniya.com)

2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014.

3. Ананина В.А., Ахиба С.Л., Лашина В.Т. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / под ред. Ф.Л. Марчука. - М: изд-во «Хлебпродинформ», 2013.

4. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. - 576 с.

4. Мглинец А., Ловачева Г., Алешина Л. Справочник технолога общественного питания. - М.: ИД «Колос», 2012.

5. Пятницкая Н.А, «Организация производства и обслуживания». М., 2014г.

6. СанПиН 42-123-4117-86 от 25.03.98 (в ред. от 21.01.99). Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

8. Шаповалов С.В.; «Организация работы предприятий общественного питания». М., 2013г.

9. <http://www.gotovim.ru>

10. <http://biglibrary.ru/category47/book144/>

11. <http://knigakulinara.ru> (Книга кулинара)

12. <http://www.millionmenu.ru> (Миллион меню)

13. <http://base.consultant.ru/>

## Приложение А

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
педагогического совета  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
ГБПОУ КГМТ  
Винокуров В.А.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

### План организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников 2017-2018 уч. года.

№ п/п	Мероприятия	Срок проведения и ответственный	Отметка о выполнении.
1	2	3	4
1.	Работа с обучающимися и родителями.	Сентябрь 2017г.,	
1.1.	Проведение групповых собраний с обучающимися 4 курса по организации и проведению аттестации: группа 405, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания	декабрь 2017г. мастер п/о 4 курса	
2.	Проведение родительских собраний.	Октябрь 2017г., кл. руководители и мастер п/о 4 курса.	
3.	Индивидуальная работа с обучающимися и родителями.	В течение учебного года.	
4.	Работа с педагогическими работниками.	По плану	
4.1	Проведение методической секции преподавателей и мастеров п/о: -организация и проведение итоговой аттестации выпускников; - выполнение письменных экзаменационных работ (Утверждение перечня тем ДР).	метод. комиссии (сентябрь, 2017г.)	
4.2	Подготовка и проведение педсоветов и ИМС. - О подготовке к итоговой аттестации выпускников; - О ходе выполнения ДР; - О допуске обучающихся 4 курса к аттестации; - Итоги аттестации выпускников.	В течение учебного года по плану педсоветов	
5.	Разработка тем и закрепление тем ДР и за обучающимися	До 16.09.2017г.	
6.	Разработка и утверждение контрольных оценочных средств для проведения квалификационных экзаменов по профессиональным модулям	До 1.11.2017г. преподаватели , мастера п/о	
7.	Организация и проведение консультации по ПМ и ДР.	По расписанию.	
8.	Подготовка документов, регламентирующих организацию и проведение итоговой государственной аттестации выпускников.		
8.1	Приказ директора о закреплении тем ДР за обучающимися.	12.12.2017г.	

8.2	График контроля выполнения ДР.	Сентябрь-декабрь 2017г. преподаватели-консультанты	
8.3	Приказ директора о допуске обучающихся к итоговой аттестации.	Май 2018г.	
8.4	Приказ директора о работе конфликтной комиссии.	Март 2018г.	
8.5	Приказ директора о проведении итоговой аттестации и создании экзаменационной комиссии.	Май 2018 г.	
8.6	Расписание проведения ИГА.	Май 2018 г.	
8.7	Журналы учёта теоретического и производственного обучения.	В течение учебного года, преподаватели и мастера п/о.	
8.8	Протоколы защиты ДР.	До 01.07.2018 г. секретарь ГЭК	
8.9	Протоколы сдачи ИГА.	До 01.07.2018г. зав. отделением	
8.10	Сводные ведомости успеваемости выпускников.	До 01.05.2018 г.	
8.11	Отчёты по итогам аттестации, трудоустройства выпускников.	До 01.07.2018 г. Мастера п/о	
9.	Организация и проведение производственной практики.		
9.1.	Разработка рабочей программы по преддипломной практике.	До 01.04.2018 г. Мастера п/о	
9.2.	Заключение договоров с руководителями предприятий.	За 2 недели до начала практики согласно графика учебного процесса. Мастера п/о	
9.3.	Приказ о направлении на учебную и производственную практику по профессиональным модулям.	За 2 недели до начала практики согласно графика учебного процесса. Мастера п/о	
9.4	Перечень выпускных практических квалификационных работ	До 01.04.2018г., зав. отделением.	
9.5	Проведение собрания выпускников и родителей (знакомство с памяткой-обязательством, инструктажем по Т.Б. и т.п.).	Сентябрь 2017, май 2017г	
9.6.	Оформление дневников по учёту выполнения учебно-производственных работ обучающимися во время производственной практики.	В течение года согласно графика учебного процесса. Мастера п/о.	

9.7.	Протоколы результатов выполнения выпускных практических квалификационных работ.	До 01.06.2018г. Мастера п/о	
9.8.	Производственные характеристики.	До 01.06.2018г. Мастера п/о	
9.9	Подготовить памятки "Организация и проведение итоговой аттестации выпускников"мастерам п/о выпускных групп по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	До 02.06.2018 г.	
10.	Оформить стенды "В помощь выпускнику".	До 01.05.2018г. преподаватели консультанты	
11.	Приказы директора - о выпуске обучающихся; - о создании комиссии по списанию ДР; - по результатам итоговой государственной аттестации выпускников.	До 01.02.2018г.	
13.	Заполнение дипломов выпускникам.	До 30.06.2018 г.	
14.	Приказ директора о создании комиссии по списанию испорченных бланков дипломов, свидетельств.	До 28.05.2018 г.	
15.	Заполнение журнала учёта выдачи документов об окончании техникума.	До 30.06.2017г.	
16.	Оформление актов о списании ДР и испорченных бланков дипломов и свидетельств.	До 01.06.2017г.	

Зам        директора        по        УР        \_\_\_\_\_ /        М.И.Резанцева/

**Приложение Б**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум» Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Кисловодский государственный многопрофильный техникум

Согласовано

Утверждаю

На заседании методкомиссии

зам. директора по УР

\_\_\_\_\_  
Н.И. Петлица\_\_\_\_\_  
М.И. Резанцева

«31» августа 2017г

«31» августа 2017г

2017/2018 учебный год

**Перечень тем дипломных работ**

в группе № 401

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование тем письменных дипломных работ	Руководитель дипломных работ
1	Айбазов Солтан Борисович	Организация питания в лечебных учреждениях.	Федорова А.Г.
2	Бондаревич Никита Евгеньевич	Организация питания в детских садах.	Федорова А.Г.
3	Вакуев Эли Русланович	Организация питания работников промышленного предприятия, работающего в одну смену	Федорова А.Г.
4	Галушкина Татьяна Алексеевна	Организация питания работников промышленного предприятия, работающего в две смены	Федорова А.Г.
5	Голиков Александр Сергеевич	Организация работы кафе "Пиццерия"	Федорова А.Г.
6	Джигарханова Елизавета Евгеньевна	Организация питания детей в летних лагерях отдыха.	Федорова А.Г.
7	Джуманязов Ислам Рейимбергенович	Организация работы кафе "Кондитерская"	Ольчик Э.П.
8	Джуманязов Ихтияр Рейимбергенович	Организация питания в общедоступной столовой.	Ольчик Э.П.
9	Длиннова Юлия Сергеевна	Организация работы предприятий с обслуживанием банкет - фуршет.	Ольчик Э.П.
10	Дьяченко Леонид Андреевич	Организация работы кафе "Молодежное"	Федорова А.Г.
11	Жабилова Ольга Игоревна	Организация питания иностранных гостей в туристических комплексах	Федорова А.Г.
12	Жигулин Максим Николаевич	Организация питания студентов .	Ольчик Э.П.
13	Кацель Даниель Михайлович	Организация работы ресторана	Федорова А.Г.
14	Колесников Константин Анатольевич	Организация работы ресторана, с использованием блюд итальянской кухни.	Ольчик Э.П.
15	Колмаков Александр Максимович	Современные подходы к организации питания в школьных столовых	Федорова А.Г.



16	Меликов Карен Владимирович	Организация работы ресторана , с использованием блюд кавказкой кухни	Ольчик Э.П.
17	Николайчик Александр Вячеславович	Организация работы специализированного ресторана с рыбной кухней.	Ольчик Э.П.
18	Петраков Артем Сергеевич	Организация питания спортсменов с использованием современных технологий.	Ольчик Э.П.
19	Прядкина Любовь Викторовна	Организация питания в предприятиях быстрого обслуживания - "Бистро"	Федорова А.Г.
20	Резанцева Ксения Юрьевна	Организация работы ресторана, с использованием блюд русской кухни	Ольчик Э.П.
21	Сидорова Наталья Андреевна	Организация работы специализированного кафе "Пельменная"	Федорова А.Г.
22	Сердюков Вячеслав Александрович	Организация питания в гостиницах.	Ольчик Э.П.
23	Татлыев Евгений Андреевич	Организация работы в специализированных закусочных- шашлычная	Федорова А.Г.
24	Шабан Ярослав Александрович	Организация питания в санаторно-курортных учреждениях	Ольчик Э.П.
25	Русанова Лариса Дмитриевна	Предприятия общественного питания с методом обслуживания «Экспресс-стол»	Ольчик Э.П.
26	Хайтова Сабина Григорьевна	Организация работы детского кафе	Ольчик Э.П.

## Перечень тем дипломных работ

в группе № 405

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Ф.И.О	Тема работы	Руководитель работы
1	Асланян Аделина Артуровна	Организация работы специализированного ресторана с использованием блюд европейской кухни	Семенова М.А
2	Баскаева Татьяна Станиславовна	Организация работы комбината питания	Семенова М.А
3	Биджиев Азрет-Али Азнаурович	Организация работы специализированного ресторана с использованием блюд из морепродуктов	Семенова М.А
4	Богомоллов Сергей Михайлович	Организация работы тематического ресторана	Семенова М.А
5	Гончаров Михаил Васильевич	Организация работы предприятия быстрого обслуживания Снэк-бар	Семенова М.А
6	Горн Любовь Андреевна	Организация работы загородного ресторана класса «Люкс»	Семенова М.А
7	Дьяков Данила Максимович	Организация работы специализированного предприятия «Чайная»	Семенова М.А
8	Заварзина Виктория Николаевна	Организация работы вокзального ресторана	Семенова М.А
9	Калмыков Александр Юрьевич	Организация работы специализированного предприятия Суши-бар	Семенова М.А
10	Кубанова Алина Умаралиевна	Организация работы бара находящегося при ресторане	Семенова М.А
11	Маслюкова Анастасия Алексеевна	Организация работы специализированной закусочной «Пирожковая»	Бороденко Е.В.
12	Матвеев Матвей Эдуардович	Организация работы буфета при Дворце бракосочетаний	Семенова М.А
13	Милькова Анастасия Андреевна	Организация работы специализированного предприятия «Кофейня»	Семенова М.А
14	Михайленко Эдуард Александрович	Организация работы сети предприятий быстрого обслуживания KFC	Семенова М.А
15	Марусова Елена Борисовна	Организация работы выездного обслуживания фуршетов от ресторана по методу кейтеринг	Бороденко Е.В.
16	Портнов Алексей Васильевич	Организация работы специализированной закусочной «Вареничная»	Бороденко Е.В.
17	Пронский Святослав Сергеевич	Организация работы специализированного ресторана с использованием блюд из диких животных.	Бороденко Е.В.
18	Рзаев Нариман Файнг-Оглы	Организация работы специализированного ресторана в части города, где материальная, историческая и культурно-эстетическая ценность застройки очень высока	Бороденко Е.В.
19	Сапунов Николай Алексеевич	Организация работы вагона-ресторана находящегося в железнодорожном составе дальнего следования	Бороденко Е.В.

20	Святогоров Никита Сергеевич	Организация обслуживания в ресторане праздничных вечеров	Бороденко Е.В.
21	Сыщикова Дарья Николаевна	Организация работы специализированной закусочной «Блинная»	Бороденко Е.В.
22	Терников Борис Андреевич	Организация работы специализированного ресторана с использованием блюд греческой кухни	Бороденко Е.В.
23	Тихомиров Всеволод Олегович	Организация работы специализированного ресторана по типу обслуживания «шведский стол»	Бороденко Е.В.
24	Шавыров Иван Сергеевич	Организация работы городского ресторана первого класса	Бороденко Е.В.
25	Шендрикова Алена Юрьевна	Организация работы судового ресторана	Бороденко Е.В.
26	Шулепов Константин Владимирович	Организация работы специализированного ресторана с использованием блюд вегетарианской кухни	Бороденко Е.В.

**Приложение В**

ГБПОУ КГМТ  
 рассмотрено на методической комиссии  
 «31» августа 2017 г  
 Председатель методической комиссии  
 \_\_\_\_\_ Н.И.Петлица

УТВЕРЖДАЮ  
 Заместитель  
 Директора по УР  
 «31» августа 2017г  
 \_\_\_\_\_ М.И. Резанцева

**Перечень  
 практических квалификационных работ**  
 в группе № 401 2017 -2018 учебный год  
 специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Ф.И.О.	Содержание квалификационных работ
1	Айбазов Солтан Борисович	Запеченные овощи с мясом
2	Бондаревич Никита Евгеньевич	Стейк из говядины с овощным гарниром
3	Вакуев Эли Русланович	Зразы из говядины с грибами и тушеным картофелем с морковью
4	Галушкина Татьяна Алексеевна	Чанахи
5	Голиков Александр Сергеевич	Телятина в белом вине с рисом и овощами
6	Джигарханова Елизавета Евгеньевна	Шницель натуральный с грибами и сыром с овощным гарниром
7	Джуманязов Ислам Рейимбергенович	Карре ягненка под соусом
8	Джуманязов Ихтияр Рейимбергенович	Перепелка жареная с апельсином, салатом руколо и вялиными помидорами
9	Ежова Юлия Сергеевна	Запеченное куриное филе с картофелем и с соусом
10	Дьяченко Леонид Андреевич	Медальон из говядины с овощами в сливочном соусе
11	Жабилова Ольга Игоревна	Филе куриное, фаршированное сыром и творогом с грибным соусом
12	Жигулин Максим Николаевич	Ватрушка мясная с грибами и брокколи с ароматными травами
13	Кацель Даниель Михайлович	Стейк из говядины с чечевицей
14	Колесников Константин Анатольевич	Запеченный карп с овощным гарниром
15	Колмаков Александр Максимович	Стейк из лосося под соусом
16	Меликов Карен Владимирович	Форель запеченная с овощами и отварным картофелем
17	Николайчик Александр Вячеславович	Филе лосося под огуречным соусом с красной икрой и хрустящими слайсами
18	Петраков Артем Сергеевич	Фаршированные овощи с мясом в сметанном соусе
19	Прядкина Любовь Викторовна	Стейк из свинины с клюквенным соусом и запеченным картофелем
20	Резанцева Ксения Юрьевна	Фаршированное куриное филе грибами и сыром с овощным гарниром
21	Сидорова Наталья Андреевна	Люля-кебаб в беконе с овощным гарниром и аджикой
22	Сердюков Вячеслав Александрович	Медальоны из свинины с грибным соусом и гарниром
23	Татлыев Евгений Андреевич	Свинные ребрышки в меду с картофелем
24	Шабан Ярослав Александрович	Куриный рулет с сыром и запеченным картофелем

25	Русанова Лариса Дмитриевна	Кролик в сметанном соусе с белым вином на рисовой подушке
26	Хайтова Сабина Григорьевна	Куриная отбивная запеченная на подушке из картофеля и брокколи

Составил мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Э.П.Ольчик

## Перечень практических квалификационных работ

в группе № 405 2017 -2018 учебный год  
специальность «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Ф.И.О.	Содержание квалификационных работ
1	Асланян Аделина Артуровна	Фаршированные куриные ножки в мешочке из слоенного теста
2	Баскаева Татьяна Станиславовна	Куриное филе с сыром и ананасами
3	Биджиев Азрет-Али Азнаурович	Котлета по - киевски с картофелем фри
4	Богомоллов Сергей Михайлович	Стейк «Тореро» с овощами
5	Гончаров Михаил Васильевич	Мясо по-французски
6	Горн Любовь Андреевна	Куриный ролл с сырным соусом и овощами
7	Дьяков Данила Максимович	Каре ягненка с овощами
8	Заварзина Виктория Николаевна	Свинина, запеченная с картофелем, грибами и сыром
9	Калмыков Александр Юрьевич	Стейк из свинины с креккетом из шампиньона
10	Кубанова Алина Умаралиевна	Стейк из семги с овощами
11	Маслюкова Анастасия Алексеевна	Рулет куриный с картофелем по-деревенски»
12	Матвеев Матвей Эдуардович	Семга по – норвежски с цветной капустой
13	Милькова Анастасия Андреевна	Форель запеченная с картофелем
14	Михайленко Эдуард Александрович	Семга, запеченная с овощами
15	Марусова Елена Борисовна	Куриная грудка по-французски под сливочным соусом
16	Портнов Алексей Васильевич	Свинина, запеченная с картофелем, грибами и сыром
17	Пронский Святослав Сергеевич	Куриные медальоны с грибами
18	Рзаев Нариман Файнг-Оглы	Говяжий медальон с рукколлой
19	Сапунов Николай Алексеевич	Стейк под кисло – сладким соусом с овощами
20	Святогоров Никита Сергеевич	Стейк «Тореро» с грибным соусом и овощным гарниром
21	Сыщикова Дарья Николаевна	Форель запеченная с картофелем
22	Терников Борис Андреевич	«Рыба запеченная под соусом Бешамель»
23	Тихомиров Всеволод Олегович	Куриная грудка, запеченная с овощами с сыром моцарелла
24	Шавыров Иван Сергеевич	Форель, запеченная в беконе с овощами
25	Шендрикова Алена Юрьевна	Запеченный медальон из семги с грибным соусом
26	Шулепов Константин Владимирович	Куриный ролл с сырным соусом и овощами

СОГЛАСОВАНО:

Методист:

\_\_\_\_\_ Суворова С.П.  
« 29 » сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КГМТ

\_\_\_\_\_ Винокуров В.А.  
« 29 » сентября 2017 г.

**График контроля выполнения студентами  
ГБПОУ КГМТ в 2017-2018 учебном году  
По дипломным работам по разделам задания группа 401  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п\п	Наименования раздела ПЭР	Кол-во	Дата	Руководитель	Примечание
1	2	3	4	5	6
1	Введение			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
2	Характеристика темы			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
3	Рецептура			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
4	Характеристика основного и вспомогательного сырья			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
5	Технологический процесс приготовления блюда			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
6	Описание организации работы цехов, оборудования, инвентаря, посуды			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
7	Охрана труда и техника безопасности			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
8	Заключение			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
9	Приложения, список литературы			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
10	Сдача готовой ДР.			Ольчик Э.П., Федорова А.Г. Бороденко Е.В., Семенова М.А.	
	Всего	88			

Руководитель ДР \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Бороденко Е.В.

Ольчик Э.П.

Семёнова М.А.

Федорова А.Г.

**Приложение Д**

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ГБПОУ «КГМТ»  
 \_\_\_\_\_ Винокуров В.А.  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

**Расписание квалификационных экзаменов по профессиональным модулям обучающихся четвертого курса в 2017-2018 уч.году**

Группа	Наименование дисциплины	№ кабинета	Дата проведения	Время проведения	Председатель экзамен комиссии	Экзаменатор	Ассистент
401 405	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Уч-пр. лаборат	26.02.18	09.00 – 15.00	Ли А.Б	Ольчик Э.П. Макарова И.В.	Петлица Н.И
	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Уч-пр. лаборат.	11.04.18	09.00 – 15.00	Ли А.Б	Ольчик Э.П. Макарова И.В.	Петлица Н.И
	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Уч-пр. лаборат	19.04.18	09.00 – 15.00		Ольчик Э.П. Макарова И.В.	

Исп.: \_\_\_\_\_ зам директора по УПР

Е.М.Шубина .

**Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»**

**ДНЕВНИК**

учёта производственных работ на производственной практике

Предприятие, цех, отдел, участок при прохождении практики по

ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
с «15» января по «26» февраля 2018 г.

ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов  
с «27» февраля по «11» апреля 2018г.

ПП.06 Организация работы структурного подразделения  
с «12» апреля по «19» апреля 2018г.

---

(Ф.И.О. студента)

Курс 4 группа 401

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Наименование предприятия

---

Руководитель практики от предприятия

---

(Ф.И.О., должность)

Сроки практики с «15» января по «19» апреля 2018г.

М.П.

Кисловодск, 2018г.



Приложение Ж

**Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»**

**ДНЕВНИК**  
учёта по преддипломной практике

ПДП.00 - 144 часа.

---

(Ф.И.О. студента)

Курс 4 группа 401

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Наименование предприятия

---

Руководитель практики от предприятия

---

(Ф.И.О., должность)

Сроки практики с «20» апреля по «19» мая 2018г.

М.П.

Кисловодск, 2018г.



Форма аттестационного листа по производственной практике  
(заполняется на каждого обучающегося)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Ф.И.О.

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

В объеме 234 часов с «15» января по «26» февраля 2018г.

Виды и качество выполненных работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Затраченное время час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (требованиями организации, в которой проходила практика
Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	66	
Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	66	
Организация и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	54	
Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	48	
<b>Всего:</b>	<b>234</b>	
Квалификационный экзамен	6	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «26» февраля 2018 г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / преподаватель/ \_\_\_\_\_  
должность

Подпись ответственного лица \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
организации (базы практики) \_\_\_\_\_  
должность

М.П.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю

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

В объеме 234 часов с «27» февраля по «11» апреля 2018г.

### Виды и качество выполненных работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Затраченное время час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и ( требованиями организации, в которой проходила практика
Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов.	120	
Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов	108	
Квалификационный экзамен	6	
<b>Всего:</b>	<b>234</b>	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата «11» апреля 2018г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / Э.П. Ольчик / преподаватель/  
должность

Подпись ответственного лица  
организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
должность



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел преддипломную практику по профессиональным модулям  
В объеме 144 часа с «20» апреля 2018г. по «19» мая 2018г.

Виды и качество выполненных работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Затраченное время час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и ( требованиями организации, в которой проходила практика
Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания	6	
Ознакомление с предприятием общественного питания	30	
Работа в качестве дублера, заведующего производством (шеф-повара)	30	
Работа в качестве технолога на предприятии общественного питания	30	
Работа в качестве дублера руководителя предприятия	30	
Анализ деятельности предприятия. Его экономические показатели	18	
<b>Всего:</b>	<b>144</b>	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «19» мая 2018г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / Э.П.Ольчик / преподаватель/  
должность

Подпись ответственного лица  
организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
должность

М.П.



**Макет титульного листа на выпускную квалификационную работу**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ  
Зам. директора ГБПОУ КГМТ  
по УР \_\_\_\_\_ М.И.Резанцева  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

ТЕМА

«\_\_\_\_\_»

Специальность: 19.02.10  
Технология  
общественного питания

производства

Исполнитель: \_\_\_\_\_.

Группа № \_\_\_\_\_

Руководитель: \_\_\_\_\_

преподаватель спец. дисциплин

Рецензент: \_\_\_\_\_

преподаватель спец. дисциплин

Дата защиты:     июня 2018 г.

Оценка: \_\_\_\_\_

Кисловодск, 2018



**РЕЦЕНЗИЯ**

**на дипломную работу студента**

Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения

«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Студент \_\_\_\_\_

Отделение дневное, пищевое по специальности Технология продукции общественного питания

Представленная работа на тему: « \_\_\_\_\_ »

Содержит пояснительную записку на листах.

Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему соответствует требованиям к дипломной работе.

**ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ**

1. Соответствие выпускной квалификационной работы теме, заданию на неё, оценка актуальности, научной, практической значимости рассматриваемой работы, связь ее идей с общим научным движением современности по рассматриваемому вопросу

2. Количественная и качественная оценка использования учебной и дополнительной литературы, графических материалов и иллюстраций, которые позволяют наглядно представить пути решения рассматриваемого вопроса

3. Оценка качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы, степень отражения в выводах сущности рассматриваемой проблемы, достоверности и эффективности

результатов \_\_\_\_\_

4. Оценка степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы

5. Сильные стороны выпускной квалификационной работы

6. Замечания о выявленных недостатках работы

7. \_\_\_\_\_ Выводы  
рецензента, общая оценка ВКР, указание сферы ее дальнейшего  
применения \_\_\_\_\_

8. Рекомендуемая оценка выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_  
Рецензент Ф.И.О., преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Кисловодский государственный многопрофильный техникум

Дата: «    » июня 2018г.

Подпись \_\_\_\_\_

## ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

**студенту(ки)** \_\_\_\_\_

1. Тема дипломной работы: \_\_\_\_\_.
2. Срок сдачи студентом законченной дипломной работы  
« \_\_\_\_ » мая 2018 г.
3. Исходные данные к дипломной работе: материалы преддипломной практики, нормативно-технологические документы предприятия, организационную структуру и т. д.
4. Содержание текстовой части к дипломной работе (перечень вопросов, подлежащих разработке)
  - характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню, а также их критический анализ, определение и обоснование направлений дальнейшего развития;
  - товароведно-технологическую характеристику сырья: характеристика сырья (классификация, пищевая ценность и др.). механическая и тепловая кулинарная обработка сырья, изменение пищевых веществ при кулинарной обработке;
  - организация приготовления блюд в структурном подразделении предприятия: организация рабочих мест, подбор инвентаря, оборудования и т. д.
5. Перечень графического ( иллюстративного) материала
  - рецептуру;
  - подробное описание технологии приготовления;
  - пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса;
  - технологическую карту;
  - технико-технологическую карту
  - калькуляционную карту.

6. Консультанты по дипломной работе  
Ф.И.О., .

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

Руководитель \_\_\_\_\_ (подпись)

Задание принял к исполнению « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

\_\_\_\_\_ (подпись студента)

**Макет отзыва руководитель на выпускную квалификационную работу**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
« Кисловодский государственный многопрофильный техникум»**

**ОТЗЫВ**

**руководителя о дипломной работе**

студента \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_

На тему: « \_\_\_\_\_ »

Объем работы: количество страниц \_\_\_\_\_.

1. Цель и задачи дипломного исследования: \_\_\_\_\_

2. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:

3. Соответствие содержания работы заданию:

4. Основные достоинства и недостатки ДР

(умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы)

5. Оценка деятельности студента в период выполнения ДР (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т. п.):

6. Недостатки оформления текстовой части, графического, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала .

7. Целесообразность и возможность внедрения результатов исследования.

8. Общее заключение и предлагаемая оценка дипломной работы:

работа выполнена на оценку « \_\_\_\_\_ ».

Руководитель Ф.И.О,

преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КГМТ

Дата: « \_\_\_\_\_ » июня 2018г      Подпись: \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
 Зам.директора по УПР  
 \_\_\_\_\_ Шубина Е.М.  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:  
 директор ГБПОУ КГМТ  
 \_\_\_\_\_ Винокуров В.А.  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2017г.

**ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ**  
**выпускных практических квалификационных работ в группах**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	№ группы	Дата проведения	Место проведения
1	401	25.06.-29.06.2018	
2	405	25.06.-29.06.2018	

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Зав. отделением \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

