

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Камышинский политехнический колледж»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Камышинский
политехнический колледж»
_____ А.В. Новицкий
«25» 11 2022 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
выпускников, обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

выпуск 2023 год

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК
_____ О.В. Аскерова
«25» 11 2022 г.

ОДОБРЕНО
Протокол заседания
Педагогического совета
«25» ноября 2022 год № 2

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
«Директор ООО «Ресторантер»
_____ О.В. Семерев
«25» 11 2022 г.

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана предметно - цикловой комиссией «19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервис и туризм» в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384;

- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Уставом ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»;

- Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Камышинский политехнический колледж», утвержденным приказом № 215 от «25» ноября 2022г.

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение в колледже, является обязательной.

1.2. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023 год.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, работодателей с учетом региональных требований Волгоградской области.

1.4 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Подготовка к ГИА — с 18 мая по 14 июня 2023 г. (4 недели). Проведение ГИА — с 15 июня по 28 июня 2023 г. (2 недели).

2. Формы ГИА

2.1. ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в форме защиты дипломной работы.

2.2. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется на заседании ПЦК «19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервиз и туризм». Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа.

3. Подготовка проведения ГИА

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемыми колледжем по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГЭК формируется из числа педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Состав ГЭК утверждается приказом колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

3.3. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к

выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа комитетом образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.

Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.);

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.4. Директор колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора колледжа или педагогических работников.

3.5. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

3.6. ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3.7. Программа ГИА утверждается колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

3.8. Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

4.1. Тематика дипломной работы разрабатывается преподавателями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж», в том числе, осуществляющих научное руководство дипломных работ, и рассматривается на заседании ПЦК «19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервис и туризм». Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема дипломной работы может быть

предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.2. Закрепление тем дипломных работ (с указанием научных руководителей) за студентами оформляется приказом директора. Примерная тематика дипломных работ сформулирована в приложении 1 к настоящей программе.

4.3. Научное руководство дипломной работой.

Научное руководство дипломной работой регламентируется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж».

Научный руководитель (далее — руководитель), а, при необходимости, научный консультант дипломной работы назначается приказом директора колледжа.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются: разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и источников;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

Закрепление студентов за руководителями дипломной работы осуществляется на заседании ПЦК «19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервиз и туризм». К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

4.4. Задания к дипломным работам определяют основное содержание, примерный объем, сроки сдачи дипломной работы, рассматриваются на заседании ПЦК «19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервиз и туризм», подписываются дипломником, руководителем дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Задания к дипломной работе выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики для студентов базового уровня.

Выдача задания на дипломную работу сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, сроки сдачи, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

4.5. Дипломная работа выполняется студентами, как в колледже, так и на предприятии (организации).

4.6. По завершении студентом дипломной работы выпускник и научный руководитель подписывают ее и вместе с письменным отзывом передают в учебную часть.

4.7. Общее руководство и контроль хода выполнения дипломных работ осуществляют заведующий отделением, председатель предметно цикловой комиссии в соответствии с функциональными обязанностями.

4.8. Требования к структуре и оформлению дипломной работы.

Содержание дипломной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- экспериментальную (практическую) часть;
- заключение, содержащее выводы и рекомендации;
- список используемой литературы.

По структуре дипломная работа состоит из введения, теоретической части, экспериментальной (практической) части, выводов, рекомендаций и приложений.

Введение содержит обоснование выбора темы, цели, задачи, объект и предмет исследования, основные направления теоретических и практических разработок по выбранной теме, обзора литературы и источников. Теоретическое освещение темы предполагает ответы на поставленные задачи на основе анализа имеющихся литературных и иных источников.

Практическая часть представляет собой конкретные разработки в соответствии с поставленными задачами и пояснения к ним.

Приложение включает в себя таблицы, графики, диаграммы и другие формы представления результатов экспериментальной части.

Оформление дипломной работы выполняется соответственно нормам ЕСКД и методическими рекомендациями, разработанными в колледже в помощь выпускнику.

5. Оценивание результатов ГИА

5.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

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

5.7. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

5.8. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

5.9. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены

образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

5.10. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.11. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

6.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с

участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

6.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

6.8. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

6.11. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который

подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

7.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

7.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Зав. отделением «Технология и организация
общественного питания»



О.В. Пономарева

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к программе ГИА по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовой подготовки), выпуск 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:


Директор М.А. Редкозер
И.В. Желтова
« 25 » 11 2022 г.

Тематика дипломных работ
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2022-2023 учебный год

1. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из овощей, грибов и сыра на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
2. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из макаронных изделий, творога, яиц, сыра на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
3. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из рыбы на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
4. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из экзотических видов рыб на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
5. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из морепродуктов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
6. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
7. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса русской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

8. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из свинины на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

9. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из баранины на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

10. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из стейков на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

11. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд монастырской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

12. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных горячих банкетных блюд из мяса на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

13. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса итальянской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

14. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса французской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

15. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса диких животных в ресторанах с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования

16. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных фирменных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

17. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных фирменных блюд из рубленой сельскохозяйственной птицы на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

18. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из дичи на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

19. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных вегетарианских блюд на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования

20. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мясных субпродуктов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
21. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд петербургской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
22. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
23. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
24. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
25. Организация и технология приготовления фирменных тортов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
26. Организация и технология приготовления национальных кондитерских изделий в кафе с использованием современных технологий и оборудования
27. Организация и технология приготовления европейских кондитерских изделий на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
28. Организация и технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
29. Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд белорусской кухни на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
30. Организация и технология приготовления сложных десертов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
31. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования в холодном цехе
32. Организация и технология приготовления праздничных тортов на предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования
33. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента десертов в ресторане с европейской кухни

34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане
35. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции в условиях ресторана «_____»
36. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни
37. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни
38. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета
39. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане
40. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане
41. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе
42. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе
43. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни
44. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога
45. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий
46. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета
47. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни
48. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни
49. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «Фуршета» в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
52. Разработка и совершенствование технологии приготовления и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (птица)

53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в баре с использованием современных технологий и оборудования

54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней

55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования

56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана

57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции русская кухни периода Пушкинской эпохи

58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля для ресторана с белорусской кухней

59. Разработка и совершенствование ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей)

60. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления кулинарных изделий национальной кухни – осетинские пироги

61. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления мучных изделий кухни Осетии

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

 О.В. Аскерова
« 25 » 11 2022 год

ОДОБРЕНО

Протокол заседаний ПЦК

« 26 » октября 2022 год