

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 1/1 от 15.01.2021

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Р Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. с изменениями Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 630 от 10.11.2020 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

Преподаватель специальных дисциплин

\_\_\_\_\_ Н.И.Федулова

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол № 5 от 15.01.2021 г.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Пояснительная записка

Программа государственной (итоговой) аттестации (ГИА) разработана в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 23 июля 2014 года;

Целью государственной (итоговой) является установление степени готовности студента к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Предметом ГИА выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований ФГОС СПО является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Поэтому при разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Требования к выпускной квалификационной работе доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной (итоговой) аттестации допускаются студенты СПО,

выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

В данной программе определены:

- вид государственной (итоговой) аттестации;
- материалы по содержанию ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- материально-технические условия проведения ГИА;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период ГИА;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам ОСПО на ГИА;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

## **1. Паспорт программы государственной (итоговой) аттестации**

### **1.1. Область применения программы ГИА**

Программа ГИА является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

А также в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 1.2. Цели и задачи государственной (итоговой) аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## 1.3. Количество недель, отводимых на государственную (итоговую) аттестацию

Таблица 1.

Индекс	Наименование цикла	Количество недель
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2

## 2. Структура и содержание государственной (итоговой) аттестации

### 2.1. Сроки, этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной (итоговая) аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также календарному графику учебного процесса на 2020 – 2021 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА (таблица 2):

Таблица 2

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях <sup>1</sup>	Сроки проведения <sup>1</sup>
1.	Подбор и анализ материалов для дипломной работы в период преддипломной практики	2	с 26.04.2021 по 13.05.2021

2.	Подготовка выпускной квалификационной работы	2	с 14.05.2021 по 27.05.2021
3.	Защита выпускной квалификационной работы:	2	с 15.06.2021 по 30.06.2021

### 2.3. Условия подготовки государственной (итоговой) аттестации

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные мероприятия (таблица 3):

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1	Определение общей тематики, состава, объема и структуры дипломных работ	Декабрь 2020	Зам.директора по УПР, председатель ЦМК, руководители ВКР.
2	Проведение собрания в группах «О государственной (итоговой) аттестации»	Декабрь 2020	Зам.директора по УПР
3	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: - разработка индивидуальной тематики дипломных работ; - рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР; - объявление индивидуальной тематики дипломных работ студентам для выбора; - предварительное закрепление тематики ВКР за тематики ВКР за студентами по личным заявлениям студентов. Подготовка проекта приказа о закреплении тематики ВКР	Декабрь 2020	Зам.директора по УПР, председатель ЦМК, руководители ВКР.
4	Подготовка и оформление бланков заданий на ВКР и календарных графиков выполнения ВКР для студентов	Апрель 2021	Зам.директора по УПР
5	Составление графика	Апрель 2021	Зам.директора по

	проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР		УПР
6	Оформление информационного стенда «Государственная (итоговая) аттестация выпускников»	Апрель 2021	Зам.директора по УПР
7	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	Апрель 2021	Зам.директора по УПР
8	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, сроках проведения этапов ГИА)	Апрель 2021	Зам.директора по УПР
9	Проведение собрания в группах «Об организации ГИА выпускников 2021 г.» с выдачей задания и календарного графика на дипломное проектирование	Апрель 2021	Зам.директора по УПР
<b>№ п/п</b>	<b>Содержание деятельности</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
10	Организация консультаций по выполнению дипломных проектов	Май-июнь 2021 по графику	Зам.директора по УПР, руководители ВКР.
11	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	Май-июнь 2021	Зам.директора по УПР, руководители ВКР.
12	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных проектов на заседаниях ГЭК»	Июнь 2021	Зам.директора по УПР
13	Организация заседаний ГЭК Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	Июнь 2021 по графику	Зам.директора по УПР, секретарь ГЭК.

<sup>1</sup> В соответствии с ФГОС СПО по специальности, рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса

#### **2.4. Форма и процедура проведения государственной (итоговой) аттестации**

Организация выполнения студентами и защиты дипломных работ включает следующие этапы (таблицы 4,5):



<b>Этап выполнения</b>	<b>Содержание выполнения</b>
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием дипломной работы, разработка формы и содержания представления работы
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы

**2 этап** Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения

Таблица 5

<b>Вид контроля</b>	<b>Эксперт</b>	<b>Содержание контроля</b>
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на дипломную работу студента с оценкой качества ее выполнения
Итоговый	Зам. директора по УПР	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу. Решение о допуске студента к защите дипломной работы на заседании ГЭК

## **2.5. Содержание государственной (итоговой) аттестации**

### **2.5.1. Содержание выпускной квалификационной работы**

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливается тематика выпускных квалификационных работ, в основе которой положены вопросы организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем, утверждается приказом директора техникума. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании ПЦК, согласованных с заместителем директора по учебно- производственной работе. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием и внедрением материалов работы в конкретное производство, организацию бухгалтерского учета в организации;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с его индивидуальными способностями.

Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ представлена в приложение 1.

### **2.5.2. Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы**

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

- а) введение;
- б) основная часть:
  - теоретическая часть;
  - опытно-экспериментальная часть (практическая);
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- г) список используемых источников;
- д) приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения. Объем ВКР должен составлять не менее 30 и более 50 страниц машинописного текста.

### 2.5.3. Защита выпускных работ

К государственной (итоговой) аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет зам. директора по УПР следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса в период с 15.06.2021 г. по 30.06.2021 г. по графику:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов;
- на защиту студентом дипломного проекта отводится не более одного академического часа;

Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (5 – 7 минут), в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание работы с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;
- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

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

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

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

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

### **3. Условия реализации программы государственной (итоговой) аттестации**

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

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной (итоговой) аттестации осуществляется в учебных кабинетах техникума отраслевых технологий :

- рабочие места для преподавателей;
- рабочие места для студентов
- комплект учебно-методической документации
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- компьютеры, интерактивная доска;
- программное обеспечение;
- электронная библиотечная система.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет техникума.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочие места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

#### **3.2. Информационно-документационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной (итоговой) аттестации выпускников Мичуринского многопрофильного техникума.

2. Методические указания по подготовке и выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Федеральные законы и нормативные документы.

4. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5. Литература по специальности.

6. Периодические издания по специальности.

#### **3.3. Кадровое обеспечение государственной (итоговой) аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие

высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии ГИА: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также наличие квалификационной категории (высшей или первой).

Кандидатура председателя ГЭК утверждается комитетом общего и профессионального образования Ленинградской области. Персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом директора техникума. Руководители ВКР и рецензенты ВКР утверждаются приказом директора техникума.

#### **4. Оценка результатов государственной (итоговой) аттестации**

##### **4.1. Оценка выпускной квалификационной работы**

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Уровень знаний студента определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении ГИА (защиты ВКР) учитываются следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин и модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

Оценка «отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности организации, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения по улучшению положения организации, эффективному использованию ресурсов, а во время доклада

использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности организации, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности организации, эффективно использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности организации, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности организации, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Примерная тематика выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Совершенствование технологического процесса приготовления и расширение ассортимента бисквитных кондитерских изделий в ресторане.
  2. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской и итальянской кухни .
  3. Совершенствование производства предприятия общественного питания на примере ресторана «Турист».
  4. Ассортимент и технология приготовления бутербродов.
  5. Совершенствование технологического процесса и расширение ассортимента бисквитных тортов для кондитерских предприятий.
  6. Совершенствование технологических особенностей приготовления желированных сладких блюд.
  7. Эффективность управления персоналом на предприятии общественного питания.
  8. Технология приготовления блюд из овощей и грибов на базе предприятий общественного питания.
  9. Совершенствование технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса на базе предприятий общественного питания.
  10. Технология приготовления фирменных горячих десертов на примере ресторана.
  11. Совершенствование способов современного оформления при приготовлении холодных блюд и закусок.
  12. Совершенствование организационного процесса предоставления услуг общественного питания на предприятии общественного питания.
  13. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов в ООО
- 
14. Оптимизация работы мучного кондитерского цеха, с целью создания условий для приготовления сложных десертов.
  15. Организация лечебно – профилактического питания на базе клиники восстановительной медицины.

16. Разработка проекта организации деятельности в кафе быстрого питания.
17. Совершенствование способов приготовления фирменных холодных блюд и закусок.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления изделий из дрожжевого теста в ресторане.
19. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из дрожжевого теста.
20. Совершенствование технологии приготовления сладких блюд и напитков.
21. Совершенствование приготовления сложных холодных и горячих десертов на примере кафе.
22. Обоснование эффективности труда в предприятиях общественного питания (на примере столовой ЗАО ПЗ «Расцвет»)
23. Совершенствование технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы в ООО.
24. Совершенствование технологического процесса приготовления и расширение ассортимента сложной горячей продукции из мяса в кафе .
25. Совершенствование технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий в ресторане.
26. Совершенствование технологии приготовления сложных десертов с элементами карвинга.
27. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.
28. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных салатов европейской кухни.
29. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса диких животных.
30. Совершенствование организации технологического процесса приготовления фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени.
31. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса баранины.



32. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов.
33. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из дичи.
34. Совершенствование организации технологического процесса приготовления горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины.
35. Организации технологического процесса приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы.
36. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных фирменных супов с использованием современных технологий.
37. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса говядины с использованием современных технологий.
38. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления банкетных закусок при проведении банкета-коктейль.
39. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса.
40. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из свинины.
41. Совершенствование организации технологического процесса приготовления фирменной горячей сложной продукции из фаршированной птицы.
42. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов с использованием современных технологий.
43. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов с использованием современных технологий.
44. Совершенствование организации технологического процесса приготовления холодных и горячих закусок при проведении банкета-фуршет.
45. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции для школьного питания.

46. Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления блюд японской кухни.
47. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции для рождественского стола.
48. Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из экзотических видов рыбы.
49. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
50. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий.
51. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных блюд из сыра.
52. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих фаршированных блюд из рыбы.
53. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебных изделий и праздничного хлеба.
54. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий.
55. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления праздничных тортов.
56. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы.
57. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных изделий лечебно-профилактической направленности.
58. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
59. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления блюд китайской кухни.
60. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления фирменных тортов.
61. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления блюд итальянской кухни.

62. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления пtiфур.
63. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд для пасхального стола.
64. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса и птицы лечебно-профилактической направленности.