

Приложение 1

РАССМОТРЕН:
педагогическим советом
техникума
(протокол № 20 от 30.12.2020 г.)

Утвержден приказом директора
ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум № 656-од от 31.12.2020 г.

РАССМОТРЕН:
методическим советом
техникума
(протокол № 46 от 23.10.2020 г.)

СОГЛАСОВАНА:
Директор ООО «Оригинал»
Столовая №1

Т.М.Дураева
30.12.2020г
М.п.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (дипломных работ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень)

1. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных закусок в ресторане европейской кухни.
2. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд в заводской столовой.
3. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных и горячих закусок в ресторанной кухне.
4. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных и горячих блюд в школьной столовой.
5. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента супов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане европейской кухни.
6. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих закусок и блюд в ресторане французской кухни.
7. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд в ресторане итальянской кухни.
8. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента соусов в ресторанной кухне.
9. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента овощных блюд в ресторане русской кухни.
10. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных закусок в ресторане французской кухни.

11. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из мясной (натуральной рубленой, котлетной и кнельной) массы в ресторанной кухне.
12. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из натурального мяса в ресторане европейской кухни.
13. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сырных блюд в ресторане европейской кухни.
14. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из мяса диких животных в ресторанной кухне.
15. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд из рыбы в ресторанной кухне.
16. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря в ресторане японской кухни.
17. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента мучных и мелкоштучных кондитерских изделий в ресторанной кухне.
18. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд из мяса в ресторанной кухне.
19. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных и горячих блюд в диетической столовой.
20. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд и закусок из субпродуктов в ресторанной кухне.
21. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из птицы в ресторанной кухне.
22. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента изделий из песочного теста в ресторане французской кухни.
23. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента изделий из бисквитного теста в ресторане европейской кухни.
24. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента пирогов из дрожжевого теста в ресторане русской кухни.
25. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента открытых пирогов типа «пицца» в кафе с итальянской кухней.

Форма титульного листа выпускной квалификационной работы

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«КАМЫШЛОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Допущена к защите
Заместитель директора по УПР

_____ Н.А. Польдяева

«___» _____ 2021 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

**Организация работы по совершенствованию технологии и расширению
ассортимента холодных и горячих закусок в ресторанной кухне**

Выполнена студентом (кой) группы 44-ТП: _____
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Подпись _____

Дата _____

Руководитель ВКР: _____

Подпись _____

Дата _____

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ:

Нормоконтролер

_____ И.О. Фамилия

«___» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ Н.А. Польдяева

**Задание
по выпускной квалификационной работе**
выпускнику ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Тема выпускной квалификационной работы

утверждена приказом по ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум» от «___» _____ 2021г. № _____

2. Срок сдачи выпускной квалификационной работы – «___» _____ 2021 г.

3. Руководитель выпускной квалификационной работы

(Ф.И.О., должность)

4. Краткая характеристика основного содержания выпускной квалификационной работы _____

5. Перечень графического материала (таблицы, схемы, графики, презентации и др.)
(при наличии):

6. Календарный план выполнения и представления ВКР:

№ п/п	Основные разделы выпускной квалификационной работы	Срок выполнения ВКР	
		по плану	фактически

Задание выдал: «___» _____ 2021г.

Руководитель выпускной квалификационной работы _____ (подпись)

Задание получил: «___» _____ 2021 г.

_____ (подпись)

Примерная форма рецензии
(может оформляться на фирменном бланке организации)

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную (дипломную работу)

_____ тема выпускной квалификационной работы
студента(ки) _____
_____ фамилия, имя, отчество
Группа _____ Специальность _____
Рецензент _____
_____ фамилия, имя, отчество, место работы, должность

Дипломная работа И.О. Фамилия выполнена на высоком профессиональном уровне, позволяющем сделать вывод о том, что автором проблема _____ изучена и проанализирована как в теоретическом аспекте, так и на практике. Содержание выпускной квалификационной работы соответствует целевой установке. Поставленные вопросы раскрывают тему работы. Материал изложен на высоком уровне. И.О. Фамилия исследована работа _____ с применением фактического материала и собственных наблюдений и т.д. Отдельного внимания заслуживают изучение автором _____

Сформулированные автором выводы в необходимой степени обоснованы. Выводы базируются на анализе обширного фактического материала. Для анализа статистические данные представлены в виде таблиц и графиков. Работа аккуратно оформлена в соответствии с существующими требованиями.

И.О. Фамилия при написании выпускной квалификационной работы достигла поставленной цели и показала высокий уровень теоретических знаний и практических умений. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой и отвечает предъявленным требованиям. Автор достоин присвоения квалификации _____ в соответствии с полученной специальностью.

Оценка (в баллах): 5 «отлично»

Дата составления рецензии: «_____» _____ 2021г.

Рецензент дипломной работы _____ И.О. Фамилия

М.П.

*Форма отзыва руководителя ВКР
(может оформляться на фирменном бланке организации)*

Отзыв руководителя
на выпускную квалификационную работу

_____ тема выпускной квалификационной работы
студента(ки) _____
_____ фамилия, имя, отчество
Группа _____ Специальность _____

Содержание отзыва*

Руководитель ВКР _____
_____ фамилия, имя, отчество, место работы, должность
_____ подпись _____ «__» _____ 2021г.

* Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект), в какой мере она соответствует требованиям итоговой государственной аттестации и позволяет определить установленный соответствующим Федеральным государственным образовательным стандартом уровень квалификации по соответствующей специальности. В отзыве должны содержаться анализ объекта, предмета и цели исследования, решаемых задач, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также исполнительность и самостоятельность проведения исследований. Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности юриста. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам. В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите, выполненной им выпускной квалификационной работы перед Государственной экзаменационной комиссией»