

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Борисоглебский политехнический колледж

УТВЕРЖДАЮ:
С.А.Дербышева
Директор
«28» декабря 2023г



Программа
государственной (итоговой) аттестации
по специальности: *19.02.10 Технология продукции*
общественного питания

п. Борисоглебский, 2023

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения профессиональных видов деятельности:

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.

Нормативно – правовая основа организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА), цели и задачи ГИА содержатся в Положении о проведении государственной итоговой аттестации в ГПОУ ЯО Борисоглебским политехническим колледже.

1.1. Результаты освоения ОПОП

ГИА позволяет оценить подготовку выпускников в трех направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и компетенций, готовности к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена.

При прохождении процедуры ГИА обучающиеся должны подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК. 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6.	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК. 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК. 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 6 недель, в том числе: 4 недели отведены на подготовку дипломной работы и 2 недели на защиту дипломной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности.

2. Процедура проведения ГИА

2.1. Порядок защиты дипломной работы

2.1.1. Согласно календарному учебному графику на защиту дипломной работы отводится две недели.

2.1.2. Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями колледжа. Студенту представляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Темы дипломных работ должны быть актуальными и отвечать современным требованиям развития науки и техники. Отдельные темы дипломных работ могут быть разработаны совместно со специалистами организаций, заинтересованных в данной теме, и при необходимости закрепляются за группой студентов. Дипломная работа может быть продолжением курсовой работы.

Тематика дипломных работ рассматривается на заседании методической комиссии (Приложение 1).

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом.

Заместитель директора по УПР:

- готовит приказ о закреплении за студентами руководителей, консультантов и тем дипломных работ;
- знакомит студентов с приказом о закреплении тем дипломных работ не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики;
- оказывает помощь студентам в обеспечении техническими средствами для выполнения дипломной работы;
- направляет студентов на рецензирование дипломных работ.
- знакомит студентов с программой ГИА не позднее, чем за 6 месяцев до начала выполнения дипломной работы и составляет протокол ознакомления;
- готовит предложения о назначении руководителей и консультантов дипломных работ;

- составляет график выполнения дипломной работы;
- составляет расписание консультаций руководителей работы и консультантов.

Руководители дипломных работ:

- разрабатывают задание на дипломную работу для каждого студента, которые утверждаются заместителем директора по УПР;
- выдают студентам задания на дипломную работу перед выходом на преддипломную практику; выдача задания на дипломную работу сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняется цель и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления, распределение времени на выполнение отдельных разделов дипломной работы;
- проводят консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказывают помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляют контроль выполнения дипломной работы;
- оказывают помощь в оформлении дипломной работы, подготовке выступления к защите работы;
- дают заключение на выполненную студентом дипломную работу.

За каждым руководителем дипломной работы может быть закреплено не более 8 студентов.

Консультанты дипломных работ оказывают квалифицированную помощь в выполнении работ по соответствующим направлениям.

На последней неделе выполнения ВКР проводятся предзащиты дипломных работ. Организуется предзащита дипломных работ в присутствии руководителя работы и заместителя директора по УПР. По результатам предзащиты ВКР осуществляется допуск студентов к защите дипломных работ.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломной работы осуществляет зам. директора по УПР.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

Состав ГЭК утверждается приказом директора по колледжу. Численность ГЭК не менее 5 человек. Состав ГЭК:

- **председатель** – ведущий специалист - представитель работодателя по профилю подготовки выпускников; руководитель или заместитель руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющий ученую степень и (или) ученое звание или высшую квалификационную категорию;
- **заместитель председателя** – директор, заместитель директора колледжа или педагогические работники, имеющие высшую квалификационную категорию;
- члены комиссии – руководитель кафедры, преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию;
- **секретарь** – назначается из числа членов комиссии.
- **члены комиссии** - преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию;

Основные функции ГЭК:

- определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании, решение оформляется протоколом (приложение 3);

- вносить предложения по дальнейшему совершенствованию подготовки выпускников.

Председатель ГЭК:

- участвует в обсуждении положения и программы ГИА;
- организует и контролирует деятельность ГЭК;
- обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. Протокол подписывается председателем и секретарём комиссии. Книга протоколов должна быть прошнурована, пронумерована и скреплена печатью. Книга протоколов хранится в архиве.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора колледжа.

По результатам работы в недельный срок председатель ГЭК составляет отчёт установленной формы, который обсуждается на заседании методической комиссии, педагогическом совете и представляется учредителю.

3. Требования к ВКР и методика их оценивания

3.1 Требования к дипломным работам

Предлагаемая тематика, как правило, охватывает широкий круг вопросов. Поэтому структура каждой работы может уточняться студентом с научным руководителем, исходя из научных интересов студента, степени проработанности данной темы в литературе, наличия информации и т.п. Типовая структура выпускной квалификационной работы должна включать:

Содержание работы (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с научным руководителем. В процессе написания работы план может корректироваться или уточняться. Содержание выпускной квалификационной работы содержит введение, 2-3 главы, разбитые на 2-3 параграфа, заключение, список источников, приложения.

Во введении обосновывается:

- Актуальность выбранной темы.
- Формулируется проблема, которую студент должен решить в данной работе.
- Определяются цели и задачи исследования, объект и предмет.
- Методы исследования.
- Даются композиционные особенности и краткое содержание теоретической и практической частей исследовательской работы.

Рекомендуемый объем введения – 2 страницы.

Основная часть работы. Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – 2, объемом 20 страниц каждая. Рекомендуемое количество параграфов – 2-3, объемом от 7 до 10 страниц.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует:

- определить сущность исследуемой проблемы, изучить опыт её реализации в практике деятельности экономических субъектов;
- дать характеристику степени проработанности проблемы в литературных источниках (книгах, журналах, монографиях, газетных статьях, материалах конференций и т.д.), наметить пути решения проблемы;
- необходимо увязать проблематику исследования с общетеоретическими положениями, дополняя и развивая их;

- создать основу (базу) для последующих глав, которые будут конкретизировать теоретические положения выпускной квалификационной работы.

Во второй главе исследование и изложение материала носят более конкретный характер. Здесь должны быть представлены результаты проделанных исследований. Если для получения результатов необходимо использовать уже имеющуюся методику, то необходимо сделать на неё соответствующую ссылку. Если автор предлагает свою методику, то в тексте главы кратко излагается её содержание, приводятся результаты её апробации, т.е. вторая глава является аналитической, а также содержит предложения и рекомендации, пути решения задач, поставленных во введении работы.

Между параграфами и между главами необходимы смысловые связи, чтобы текст выпускной квалификационной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

В заключение исследования раскрывается значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке в соответствии с ГОСТ 7.1 - 2003 и приложения к выпускной квалификационной работе.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;
- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;
- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;
- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;
- приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;
- на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть **ссылки**.

Критерии оценки дипломных работ

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (10-15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- заключение руководителя. Рецензия должна включать:
- заключение о соответствии дипломной работы заданию на него, степень актуальности и практической значимости темы;
- оценку качества выполнения каждого раздела работы (выполнения пояснительной записки, графической части и соответствия оформления ЕСКД и СПДС);
- оценку степени использования новых технологических и конструкторских решений, технической грамотности их разработок, практической пригодности для внедрения в производство,
- анализ оригинальности решений;

- перечень достоинств и недостатков дипломной работы;
Итоговая оценка дипломной работы выставляется по пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий	Кол-во баллов
1	2	3	4
1	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	5
2	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание дисциплины Знание специальной терминологии Конструктивные ответы на вопросы Содержательность ответов Лаконичность ответов	5
3	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы	Умение выделить новизну темы, Умение выделить актуальность, Умение обосновать новизну темы, Умение обосновать актуальность, Умение выделить и обосновать практическую значимость	5
4	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты	Умение структурировать работу Умение изложить основные этапы ее проведения Умение раскрыть проблематику работы Умение обосновать результаты Владение риторикой	5
5	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений Наличие выводов в работе Наличие авторской позиции в работе Умение раскрыть авторскую позицию, изложенную в работе Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	5
6	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение основную часть заключение Умение раскрыть значимость своих предложений Умение лаконично отвечать на вопросы	5
7	Научность работы	Научность языка изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	5
8	Использование средств визуализации при презентации	Использование вербальных средств Использование невербальных средств Использование проектора Использование наглядных пособий Умение презентовать себя	5

9	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком Высокая степень самостоятельности Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок Наличие логических связей между главами и параграфами работы Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию	5
---	--	--	---

В соответствии с данными критериями подсчитывается средний балл, соответствующий оценке защиты студента. Итоговая оценка складывается из оценок отзыва, рецензии, защиты студента.

4. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Информация об оборудовании рабочих мест специальными приспособлениями, необходимости привлечения ассистентов или волонтеров для сопровождения студентов из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на защите дипломной работы, необходимости наличия специального графика выполнения задания и др. содержится в Положении о проведении государственной итоговой аттестации в ГПОУ ЯО Борисоглебском политехническом колледже.

5. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

Информация о порядке подачи апелляции и пересдачи ГИА: состав комиссии, уполномоченной рассматривать апелляции; основания для оформления апелляции и сроки ее оформления и порядок подачи; сроки рассмотрения и порядок оформления результатов проверки; условия допуска студента к пересдаче государственной итоговой аттестации; сроки и процедуры проведения пересдачи ГИА содержатся в Положении о проведении государственной итоговой аттестации в ГПОУ ЯО Борисоглебском политехническом колледже.

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

№ п/п	Тема работы
1	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
2	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
3	Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
4	Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
5	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
6	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
7	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
8	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
9	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
10	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
11	Организация приготовления и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
12	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
13	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из кролика сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
14	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
15	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
16	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.