

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно- транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

_____/И.А.Крылов

« ____ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ««БПТТ им.Н.В.

Грибанова»»

_____/Д.Н.Поперечнев

« ____ » _____ 2021г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

квалификация: старший техник технолог

Программа ГИА рассмотрена на заседании ПЦК

«Сервиса и сферы обслуживания»

« 31 августа 2021 г.,

протокол № 1

Председатель ПЦК

_____/Т.П.Тягунова/

Балаково, 2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 и Приказа Минпросвещения России от 10.11.2020 № 630 «О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

Составитель: Балякина Елена Алексеевна, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ.

1.Пояснительная записка	4
2.Форма государственной итоговой аттестации	6
3.Тематика выпускных квалификационных работ	7
4.Объем времени на подготовку и проведение ГИА	8
5.Организация работы ГЭК	8
6.Порядок проведения ГИА	9
7.Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника	10
8.Порядок повторного прохождения аттестационных испытаний	11
9.Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
10.Порядок подачи и рассмотрения апелляций	13
Приложение А	15
Приложение Б	16
Приложение В	17
Приложение Г	18

Пояснительная записка

Рабочая программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 02.07.2021), приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», методическим рекомендациям по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленные письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846, Уставом «БПТТ им.Н.В. Грибанова», Положением об техникуме, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников техникума и другими нормативно-правовыми документами.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» устанавливает:

- правила организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников, включая формы государственной итоговой аттестации;
- требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации;
- требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации;
- особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования техникума ГАПОУ СО «БПТТ им.Н.В. Грибанова» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям техникума ГАПОУ СО «БПТТ им.Н.В. Грибанова», по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и направлена на выявление готовности выпускника к следующим видам профессиональной деятельности:

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.

ОК 4. 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Кроме того, обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01. 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.

ПМ.02. 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.

ПМ.03. 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.

ПМ.04. 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.

ПМ.05. 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.

ПМ.06. 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.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию «Старший техник - технолог».

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего

профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

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

1. Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на заключительной стадии обучения предусмотрена государственная итоговая аттестация, в форме и защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает в себя: пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений (при необходимости. Пример задания на ВКР приведен в Приложении Г.

Введение.

В нем раскрываются актуальность выбранной темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи работы, даётся характеристика общественного питания, тенденции развития общественного питания, новые направления, технологии, оборудование, организация производственной формы обслуживания и т.д.

Основная часть дипломной работы включает в себя несколько частей:

Часть 1 Организация предприятия

Данная часть носит аналитический характер, в ней дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломной работы, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия и описывается складское хозяйство, организация работы цехов или цеха (согласно теме).

Вторая глава посвящается Разработке производственной программы ресторана заключающаяся в последовательном решении следующих вопросов:

- определение количества посетителей;
- расчет количества потребляемых блюд;
- расчет количества прочей продукции;
- разработка производственной программы.

Продолжительность приема пищи зависит от типа предприятия, принятой формы обслуживания и вида приема пищи (завтрак, обед, ужин).

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Часть 3 «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»

Данная часть является практической. В данной части:

- формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания;
- просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук), составляется калькуляция на 5 блюд (10 изделий);
- раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания;
- производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия.
- Работа отдела рекламы

Часть 4 «ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ»

Данная часть состоит из двух глав.

4.1 Безопасность жизнедеятельности

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

- 4.1.1. Травматизм и профзаболевания (характерные для данного предприятия)
- 4.1.2. Освещение (характерные для данного предприятия)

4.1.3. Инструктаж по технике безопасности (характерные для данного предприятия)

4.1.4. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха (характерные для данного предприятия)

4.1.5. Пожарная безопасность и взрывоопасность (характерные для данного предприятия)

4.2. Характеристика экологической безопасности сырья и продукции

В этой части необходимо:

4.2.1. Рассмотреть влияние предприятия на экологическую ситуацию;

4.2.2. Дать характеристику:

- источников выбросов в атмосферу;
- воды, используемой в технологическом процессе;
- сточных вод, их загрязненность;
- твёрдых отходов;
- экологической безопасности сырья и продукции.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада выпускника на защите.

Список использованной литературы и источников включает все источники, которыми пользуется обучающийся при выполнении дипломной работы. Список должен содержать не менее 20 источников.

Источники систематизируются по алфавитному порядку.

Книги одного, двух и трех авторов описываются под фамилией автора.

При составлении описания книг под фамилией автора сообщаются следующие данные: фамилия и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов) (ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка»)

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

ВКР представляет собой решение конкретной практической задачи направленной на разработку, модификацию, тестирование, эксплуатацию информационной системы или отдельных ее модулей.

По результатам ВКР формулируются выводы и заключения, разрабатываются математические и информационные модели, программные коды и т. п.

Программа итоговой государственной аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательным учреждением после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточных аттестаций.

2. Тематика выпускных квалификационных работ

Тематика выпускных квалификационных работ определяется цикловой комиссией УГС 09.0. 00 и 10.00.00 с учетом требований работодателей. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей (примерная тематика ВКР в приложение А).

Обучающему предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной

работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее 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.

Тематика ВКР по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. ВКР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» для поступивших на обучение 01.09.2014 (приказ Минобрнауки РФ №1199 от 29.10.2013 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»))

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и рецензентов осуществляется по представлению выпускающей цикловой комиссии, согласовываются с заместителем директора по учебно-методической работе и утверждаются приказом директора техникума не позднее чем за два месяца до защиты ВКР.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося (Приложение Г).

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются на ЦК УГС 09.0. 00 и 10.00.00, подписываются руководителем работы и согласовываются с заместителем директора по УМР и представителем работодателя.

В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому выпускнику.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимися, как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации).

3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Подготовка к государственной итоговой аттестации (выполнение выпускной квалификационной работы) - 38-41 учебная неделя, проведение итоговой государственной аттестации (защита выпускной квалификационной работы) - 42-43 учебная неделя (по рабочему учебному плану специальности 19.02.10).

4. Организация работы ГЭК

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

ГЭК формируется из преподавателей «БПТТ им.Н.В. Грибанова», имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

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

Председатель ГЭК «БПТТ им.Н.В. Грибанова» утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательном учреждении, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию, ученую степень и (или) ученое звание;
- ведущих специалистов - представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

Председателем ГЭК по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утверждается директором департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и Министерства образования и науки РФ.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников имеющих высшую квалификационную категорию.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

ГЭК руководствуются в своей деятельности Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», методическим рекомендациям по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленные письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846, Положением об техникуме, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников техникума, учебно-методической документацией, разрабатываемой техникумом на основе ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по конкретным специальностям среднего профессионального образования, а также Уставом «БПТТ им.Н.В. Грибанова».

Планирование нагрузки членам ГЭК производится в соответствии с утвержденными в техникуме нормами времени.

5. Порядок проведения ГИА

ГИА осуществляется Государственной экзаменационной комиссией, которая формируется в техникуме по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и успешно прошедшие все другие виды итоговых аттестационных испытаний, а также прошедшие в установленном порядке допуск к защите выпускной квалификационной работы

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации (в декабре).

Место работы ГЭК определяется директором «БПТТ им.Н.В. Грибанова» по согласованию с председателем ГЭК.

Расписание проведения итоговой аттестации (защиты выпускных квалификационных работ) выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Допуск выпускников к итоговой государственной аттестации объявляется приказом директора техникума.

На заседание ГЭК предоставляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников и дополнительные требования образовательного учреждения по специальности

19.02.10;

- программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10;
- приказ директора «БПТТ им.Н.В. Грибанова» об утверждении тем дипломных работ;
- приказ директора «БПТТ им.Н.В. Грибанова» о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов заседаний ГЭК;
- дипломные работы выпускников с отзывом руководителей и рецензией, электронной версией работы;
- другие документы (отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики).

В случае отсутствия каких-либо документов из указанного перечня выпускник может быть не допущен к защите выпускной квалификационной работы в государственной аттестационной комиссии, что оформляется соответствующим протоколом заседания комиссии.

Готовую ВКР выпускник защищает перед государственной экзаменационной комиссией (ГЭК). Заседания ГЭК являются открытыми и на них могут присутствовать все желающие.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ВКР отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и включает доклад выпускника (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Приглашая очередного выпускника к защите, секретарь ГЭК объявляет тему и руководителя дипломной, средний балл выпускника за весь период учебы в техникуме.

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

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», принимается решение о присвоении (или не присвоении в случае «неудовлетворительной» оценки) каждому выпускнику квалификации «техник по компьютерным сетям» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Выпускники, защитившие дипломную работу с оценкой «отлично» и имеющие средний балл 4,75 и выше и по решению ГЭК получают диплом с «отличием».

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

Затем, пригласив всех заинтересованных лиц, оглашает результаты защиты. ГЭК также выносит решение о возможной рекомендации полученных результатов к практическому внедрению на соответствующем предприятии или в организации.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК организуются не позднее 4 месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускнику, прошедшему итоговую государственную аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора БПТТ.

После окончания итоговой государственной аттестации председателем ГЭК составляется отчет, который обсуждается на педагогическом Совете техникума. В отчете должна быть представлена следующая информация:

- качественный состав ГЭК;
- вид итоговой государственной аттестации по основной профильной программе;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников по специальности;
- количество дипломов с «отличием»;
- анализ результатов итоговой государственной аттестации;
- недостатки в подготовке выпускников по специальности;
- выводы и предложения.

6. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

При оценке соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» учитываются:

- качество выполненной дипломной работы;
- степень самостоятельности работы дипломника и проявленная им инициатива;
- оформление работы, качество презентационного материала, связанность изложения и грамотность пояснительной записки;
- содержание доклада и ответов на вопросы, умение излагать мысли, владение терминологией по специальности;
- освоение выпускником общих и профессиональных компетенций;
- отзывы рецензента и руководителя проекта.

Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее 5 лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора техникума комиссией, которая представляет предложения о списании работ. Списание работ оформляется том.

Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебнометодическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий.

Изделия и продукты творческой деятельности (реальная часть работы) по решению ГЭК могут не подлежать хранению, они могут быть использованы в качестве учебных пособий.

7. Порядок повторного прохождения аттестационных испытаний

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Обучающиеся не прошедшие ГИА по неуважительной причине или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по не уважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10.

8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для

выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического

развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья тих выпускников.

Выпускники или родители (зонные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственная итоговая аттестация в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные комнаты 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).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категории выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом 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 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;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной итоговой 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 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.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию

письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (зонными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию БПТТ.

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

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

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее 3 рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК (согласно графику).

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее 5 человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (зонных представителей).

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В данном случае, результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

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 (под роспись) в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Оно оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве.

Председатель ПЦК _____ (Т.П.Тягунова)

**Тематика ВКР по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы РООП
1	Анализ организации процесса производства кофейни «Плантация» на 20 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
2	Анализ организации процесса производства ресторана при санатории «Изумруд» на 90 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 02
3	Анализ организации процесса производства кофейни «Кофеманофф» на 20 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 05; ПМ 02
4	Анализ организации процесса производства кафе «Новый город» на 50 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
5	Анализ организации процесса производства кафе «Бум» на 140 заказов, специализирующегося на доставке японской кухни.	ПМ 06; ПМ 02
6	Анализ организации процесса производства столовой «Причал» на 90 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
7	Анализ организации процесса производства ресторана Японской кухни «Токио» на 40 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
8	Анализ организации процесса производства бистро «Апельсин» на 35 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
10	Анализ организации процесса производства ресторана «Берлин» на 80 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
11	Анализ организации процесса производства бургер – бара «Легенда» на 20 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 02
12	Анализ организации процесса производства ресторана «Александрия» на 70 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
13	Анализ организации процесса производства ресторана «Печки - Лавочки» работающего по банкетному меню на 60 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
14	Анализ организации процесса производства школьной столовой на 90 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 02
15	Организация технологического процесса производства кондитерского цеха в кондитерской «Яблонька» по выпуску 1500 изделий в смену.	ПМ 06; ПМ 05; ПМ 04
16	Анализ организации процесса производства кафе «Весна» работающего по банкетному меню на 60 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
17	Анализ организации процесса производства рестобара «Ам-Бар» на 100 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
18	Анализ организации процесса производства по выпуску мясных полуфабрикатов «Балаковский Фермер» на 1200 изделий в смену.	ПМ 06; ПМ 01
19	Анализ организации процесса производства пиццерии «До – до » на 30 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 02
20	Анализ организации процесса производства ресторана доставки Японской кухни «Моне» на 60 заказов.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
21	Анализ организации процесса производства заводской столовой на 200 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 02
22	Анализ организации процесса производства столовой при санатории «Синяя птица» на 150 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
23	Организация технологического процесса производства кондитерского цеха в булочной «Мамина пекарня» по выпуску 800 изделий в смену.	ПМ 06; ПМ 05; ПМ 04
24	Особенности технологического процесса производства кулинарной продукции , в баре «Пожарка» на 30 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
25	Организация технологического процесса производства в кафе при загородном клубе «Атмосфера» на 300 посадочных мест	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
26	Анализ организации процесса производства столовой при санатории	ПМ 06; ПМ 03;

	«Светлана» на 200 посадочных мест.	ПМ 05; ПМ 02
27	Анализ организации процесса производства ресторана «Арбат» работающего при гостинице на 80 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
28	Анализ организации процесса производства столовой при профилактории «Волга» на 100 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
29	Организация технологического процесса производства рыбных полуфабрикатов «БалФиш» на 1500 изделий в смену.	ПМ 06; ПМ 01
30	Анализ организации процесса производства кафе «Мятная жизнь» на 60 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
31	Анализ организации процесса производства ресторана «Хан Атлас» на 100 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02
32	Организация технологического процесса производства мясных полуфабрикатов «Васино» на 2000 изделий в смену.	ПМ 06; ПМ 01
33	Особенности технологического процесса производства кулинарной продукции , в баре «Шахта»на 30 посадочных мест.	ПМ 06; ПМ 03; ПМ 05; ПМ 02

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПУБЛИЧНОЙ ЗАЩИТЫ ВКР

№ п/п	Критерий оценки публичной защиты ВКР	МАХ кол-во баллов	Баллы
Оценка методологических характеристик			max 5
2.1	В ходе выступления доказано, что объект, предмет, цель и задачи ВКР соответствуют выбранной теме	1	
	Из доклада следует, что цель и задачи ВКР направлены на раскрытие темы	3	
2.2.	Представленная работа содержит выводы по главам и итоговое заключение	1	
	Выводы, заключения и приложения, содержащиеся в ВКР, соотносятся с целями и задачами ВКР	2	
Оценка содержания ВКР			max 6
2.3.	Тема выбрана в соответствии с современными запросами работодателей.	1	
	Проведенное практическое исследование соответствует месту преддипломной практики и нашло отражение в выводах, заключении, приложениях	2	
2.4.	Результаты ВКР представлены в выводах и соотносятся с целями и задачами.	1	
	Полученные результаты нашли отражение в главе 2 и подтверждены материалами, полученными в ходе преддипломной практики	2	
	Содержание ВКР имеет практическое значение	4	
Оценка публичной защиты ВКР			max 10
2.5.	Актуальность темы не представлена в ходе защиты	0	
	Актуальность темы обозначена, но не раскрыта	1	
	Актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне	2	
2.6.	Презентационный материал не отражает содержание доклада	0	
	Презентационный материал отражает минимально необходимые сведения о ВКР	1	
	Презентационный материал отражает актуальность, цели, задачи и результаты ВКР	2	
	Презентационный материал раскрывает суть ВКР. Явно выражена связь между целями и задачами исследования и полученными результатами	3	
	Доклад полностью соответствует презентационным материалам, раскрывает суть ВКР и свидетельствует о самостоятельно проведенном практическом исследовании	4	
2.7.	Выступление сбивчивое, непоследовательное	1	
	В ходе защиты ВКР соблюдены нормы публичной речи, присутствуют паузы для выделения смысловых блоков своей речи	2	
	В ходе защиты ВКР демонстрируется свободное владение материалом, изложение чёткое и грамотное	3	
2.8.	Регламент выступления превышен	0	
	Соблюдён установленный регламент защиты ВКР (8-10 минут)	1	
Ответы на вопросы членов ГЭК			max 4
2.9.	Не отвечает на вопросы или дает неправильные, нечеткие ответы	0	
	Ответы на дополнительные вопросы неполные и требуют уточнения	2	
	Ответы на дополнительные вопросы демонстрируют понимание сущности вопроса, знание представленной темы и умение аргументировано отвечать	4	
Общее количество баллов			max 25

Приложение В

Пример оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
<u>1. Организация предприятия</u>	<u>..X</u>
1.1. Обоснование места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия.....	x
1.2. Организация производства и техническое оснащение данного предприятия...x	
2. Организационно-технологическая часть.....	x
2.1 Разработка производственной программы предприятия	
2.1.1 Расчет количества потребителей	
2.1.2 Расчет количества вырабатываемой продукции	
2.1.3 Определение прочей продукции	
2.1.4 Разработка производственной программы предприятия	
2.2 Рецепт и технологический процесс приготовления блюд (изделий)....	x
2.3 Расчет потребности в продуктах x	
2.4 Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест.....	X
3 Экономическая часть.....	x
3.1 Принципы формирования цен на предприятии общественного питания.....	x
3.2 Калькуляция цен на блюдо (изделия)/(штук).....	x
3.3 Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания.....	x
3.4 Работа отдела рекламы на предприятиях общественного питания.....	x
4 Охрана труда на предприятии	x
4.1 Безопасность жизнедеятельности.....	x
4.2 Характеристика экологической безопасности сырья и продукции ...	x
Заключение.....	X
Литература.....	X
Приложение.....	X

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Пример разработки Введения дипломного проекта ВВЕДЕНИЕ

Еврѣйская кúхня — традиционная кухня еврейского народа. На формирование еврейской кухни большое влияние оказали религиозные обычаи и вызванные ими ограничения (кашрут), а также расселение евреев по всему миру. Еврейская кухня содержит в себе блюда ашкеназской и сефардской кулинарных традиций. При этом списки традиционных блюд ашкеназов и сефардов значительно различаются.

Ашкеназская кухня — это кухня евреев Европы, сефардская кухня — евреев ближнего востока, Испании и стран Средиземноморского региона. Кухни евреев, живших в Европе, более скромная. Это связано с тем, что основная масса евреев, живших в Европе, жила бедно и они изобретали способы более рационально использовать продукты.

Сефардская кухня, впитавшая в себя кулинарные традиции Востока и Средиземноморья, отличается использованием более дорогих продуктов. В ней шире используется рыба, овощи, бобовые и оливковое масло.

Израильская кухня отличается от еврейской кухни, т.к. содержит еще и многие блюда восточной кухни (арабской и турецкой), например, шаурму и сладкие булочки буракес.

Соблюдение кашрута запрещает готовить блюда, в которых сочетаются мясо и молоко (любые молочные продукты). Недопустимы блюда из свинины. В еврейской кухне можно наблюдать элементы рационального питания. Так, наибольшей популярностью пользуются продукты с большой пищевой и биологической ценностью, которые содержат достаточное количество витаминов, полноценных белков, минеральных веществ, легко усваиваемых организмом. Широкое использование сочетания продуктов растительного и животного происхождения позволяет добиться большой биологической ценности блюд. Примером таких блюд могут являться фаршированная куриная шейка, фаршированная рыба, а также куголы. Употребление пряностей ограничено как по количеству, так и по ассортименту. Допустимо использование лука чеснока, черного перца, имбиря, корицы, гвоздики, укропа и форшмак из сельди. Это первоначально восточно-прусское блюдо из жареной сельди было трансформировано в холодную закуску из рубленой сельди. Изначально форшмак был блюдом самых бедных евреев, которые могли себе позволить только самую дешевую, так называемую «ржавую» сельдь, улучшая её вкус путём длительного вымачивания. Наложение запретов кашрута на рыбу без чешуи и плавников исключает из рецептуры еврейской кухни блюда из многих осетровых рыб, а также сома. Фаршированная рыба, наряду с другими еврейскими блюдами, легла в основу одесской кухни. Так же как и форшмак, фаршированная рыба была блюдом для небогатых. Для фарширования чаще всего использовались карп и щука, в Одессе – кефаль и пиленгас.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024