

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ТЕХНИКУМА**

\_\_\_\_\_/Е.Л. Семеновых/  
**«17 » ноября 2023 г.**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**базовый уровень подготовки**

**Рассмотрена и одобрена  
на заседании педагогического совета  
техникума  
протокол № 5 от 16.11. 2023 г.**

**2023 г.**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384), базовый уровень подготовки.

**Организация - разработчик:** КОГПОАУ «Савальский политехникум»

**Авторы:**

1. Хворова Н.И.– председатель П(Ц)К экономико-технологических дисциплин.
2. Низамеева А.Н.-преподаватель профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
3. Зяблицева Л.Г.-преподаватель профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
4. Мубаракшина Л.Р.-преподаватель профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
5. Артамонова О.С.-преподаватель профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

**Эксперты:**

1. Дектерева Е.П. – зав. производством «Концепция социального питания» пищеблок г. Малмыж.
2. Никулина Н.Л.-шеф -повар Кировского областного государственного образовательного бюджетного учреждения «Лицей г. Малмыж».

Одобрено П(Ц)К экономико-технологических дисциплин

Протокол №   4  

от «   10   »   11   2023 г.

Председатель П(Ц)К \_\_\_\_\_ Н.И. Хворова

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ Н.А. Хромцева

«    » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## Содержание

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
1.1. Область применения программы ГИА	8
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)	9
1.3. Количество часов отводимое на государственную итоговую аттестацию	10
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
2.1. Форма, вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации	11
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации	11
2.3. Структура выпускной квалификационной работы	15
2.4. Методические рекомендации по написанию ВКР	16
2.5. Обязанности руководителя ВКР	16
2.6. Рецензирование выпускных квалификационных работ	18
2.7. Нормоконтроль на выпускную работу	18
2.8. Требования к защите выпускных квалификационных работ	19
3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	21
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
3.2. Информационное обеспечение ГИА	21
3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА	22
3.4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
3.5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	25
3.6. Кадровое обеспечение ГИА	27
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	28
4.1. Оценка выпускной квалификационной работы	28
4.2. Оценка защиты выпускной квалификационной работы	34
Приложение 1. Титульный лист ВКР	44
Приложение 2. Задание на выполнение ВКР и календарный план написания и оформления ВКР	45
Приложение 3. Отзыв руководителя ВКР	47
Приложение 4. Рецензия на ВКР	48
Приложение 5. Лист прохождения нормоконтроля	49
Приложение 6. Заявление на апелляцию	50

Приложение 7. Протокол решения апелляционной комиссии	51
Экспертное заключение на программу ГИА	56

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп. от 07.03.2018 г.);

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- с приказом Министерства образования и науки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированного Министерством юстиции России 11 августа 2014 г. N 18123;

- с письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 №06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты ВКР в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- с положением о государственной итоговой аттестации выпускников КОГПОАУ «Савальский политехникум». Утверждено директором техникума от 02.09.2019 г. приказ № 93;

- с положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в КОГПОАУ «Савальский политехникум». Утверждено директором техникума от 02.09.2019 г. приказ № 93;

- с положением о портфолио достижений студента в КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

- с календарным графиком учебного процесса на 2020-2021 учебный год КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

- с уставом техникума.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация

практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к итоговой государственной аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой государственной аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме выполнения и защиты дипломной работы.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении и защите дипломной работы выпускник, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, демонстрирует уровень готовности самостоятельно:

- организовать процесс приготовления и приготовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции, сложную холодную и горячую кулинарную продукцию, сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, холодные и горячие десерты;
- определять и анализировать организацию работы структурного подразделения предприятия общественного питания.

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями,

комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

К итоговой государственной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

Программа государственной итоговой аттестации является фондом оценочных средств и частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой комиссией специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании методического совета с обязательным участием работодателей.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения **видов деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ВД 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.

**ВД 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.

**ВД 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.

**ВД 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.

## **ВД 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.

## **ВД 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.

## **ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего

профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

**1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

всего – 6 недель, в том числе:

– выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели с 20 мая по 16 июня 2024 года;

– защита выпускной квалификационной работы – 2 недели с 17 июня по 28 июня 2024 года.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Форма, вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма-выпускная квалификационная работа (ВКР)

Вид – дипломная работа.

Объем времени на подготовку и проведение - 6 недель.

Сроки проведения ГИА:

Выполнение дипломной работы -4 недели с 20 мая по 16 июня 2024 года.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы-2 недели с 17 июня по 28 июня 2024 года.

### 2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Темы ВКР имеют практико – ориентированный характер и соответствуют ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части видов деятельности и предусматривают возможность оценки сформированности профессиональных компетенций. Перечень тем ВКР приведен в таблице 1.

**Таблица 1- Тематика выпускных квалификационных работ**

№	Темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
2.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
3.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,

5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
6.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
7.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих прозрачных супов.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
8.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
9.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
10.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, кролика.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
11.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
12.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: щербеты.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
13.	Разработка проекта современного предприятия общественного питания.	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
14.	Организация работы студенческой столовой на 100 мест при учебном заведении.	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
15.	Организация работы кафе на 60 мест (самообслуживание)	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
16.	Организация работы кафе-пиццерии на 50 мест.	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
17.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.
18.	Совершенствование организации процесса приготовления и	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для

	приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.	сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
19.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
20.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
21.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий: макарони.	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
22.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
23.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных пирогов: фигурные пироги.	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
24.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба: каравай праздничный цветок.	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
25.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов: торт свадебный.	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
26.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кремов.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
27.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: гурьевская каша.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
28.	Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для организации банкета ко дню молодежи на 35 человек в кафе «Все свои»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,

		мучных кондитерских изделий ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
29.	Разработка ассортимента, организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок ресторана первого класса на 100 мест	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
30.	Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для организации банкета к бракосочетанию на 70 человек в кафе «Лотос»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
31.	Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания на 50 посадочных мест	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
32.	Анализ работы структурного подразделения предприятия общественного питания	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
33.	Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для организации фуршета в кафе «Милана» на 50 человек	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления

		и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
--	--	--

Перечень тем по ВКР:  
 разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;  
 рассматривается на заседании П(ЦК) и согласовывается с работодателем.(п.15 Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО).

### 2.3. Структура выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы:

- Титульный лист (Приложение 1)
- Задание на выполнение ВКР и график выполнения ВКР (Приложение 2)
- Содержание
- Пояснительная записка:
  - Введение
  - Основная часть (теоретическая и практическая)
  - Заключение
  - Глоссарий (терминологический словарь)
  - Список использованных источников
  - Приложения
  - Рецензия на ВКР (Приложение 3)
  - Отзыв руководителя ВКР (Приложение 4)
  - Лист прохождения нормоконтроля (Приложение 5)

Текстовая часть ВКР должна соответствовать требованиям ГОСТ 19.404 - 79 ЕСПД «Пояснительная записка. Требования к содержанию и оформлению» и ГОСТ 19.106 - 78 ЕСПД «Общие требования к программным документам, выполненным печатным способом». ВКР сдаётся в бумажном варианте.

1. По структуре дипломная работа состоит из пояснительной записки, теоретической и практической части. В теоретической части даётся теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть должна быть представлена методикой, расчётами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии

с видами деятельности. Содержание теоретической и практической части определяются в зависимости от темы дипломной работы.

2. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет дипломной работы, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2-3 страниц.

3. Основная часть включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Работа над основной частью должна позволить руководителю оценить и отметить в отзыве уровень развития общих и профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС.

4. Завершающей частью дипломной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение должно составлять не менее 3 страниц текста. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

5. Глоссарий (терминологический словарь). Это словарь, содержащий основные термины дипломного проекта и их толкования.

6. Список использованных источников отражает перечень 20 источников, которые использовались при написании дипломной работы.

7.

В приложение выносятся рисунки, графики, схемы, таблицы большого формата, методы расчетов, описания аппаратуры и приборов, документы и другое. В них рекомендуется включать материалы иллюстрационного и вспомогательного характера.

8. Общий объем дипломной работы (без приложений) должен составлять для ППССЗ СПО 40-50 страниц.

9. На государственной итоговой аттестации выпускник представляет портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы).

## **2.4. Методические рекомендации по написанию ВКР**

Выпускная квалификационная работа выполняется по методическим указаниям, разработанным в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации выпускников КОГПОАУ «Савальский политехникум», утвержденным директором техникума.

Методические указания составлены в соответствии с ФГОС по специальности и требованиям работодателей к качеству подготовки выпускников.

## 2.5. Обязанности руководителя ВКР

1. Перечень тем выпускных квалификационных работ, закрепление их за студентами, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР (экономическая, графическая, исследовательская, экспериментальная, опытная и т.п. части) осуществляются распорядительным актом образовательной организации.

2. К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на ВКР рассматривается цикловыми комиссиями, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Обучающийся в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя выпускной квалификационной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на выпускную квалификационную работу.

Руководитель в течение 1 недели после обращения обучающегося выдает ему индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

Руководитель контролирует выполнение обучающимися нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

В отзыве руководителя ВКР (Приложение 3) указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР. Проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

В процессе подготовки ВКР (дипломный проект) дипломники используют «Методические указания по выполнению дипломного проекта», разработанные в помощь выпускнику.

Оформление ВКР выполняется соответственно нормам ЕСКД.

## **2.6. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов.

Рецензия должна включать (Приложение 4):

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

## **2.7. Нормоконтроль на выпускную квалификационную работу**

Нормоконтроль на выпускную квалификационную работу выполняется на готовую дипломную работу.

Нормоконтроль осуществляется с целью установления соответствия ВКР к действующим методическим указаниям по выполнению и оформлению ВКР.

Нормоконтроль проводится на этапе предоставления обучающимся полностью законченной ВКР. Данный лист прикладывается к ВКР (Приложение 5).

### **2.8. Требования к защите выпускных квалификационных работ**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора образовательной организации по учебной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой;
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

Руководитель ВКР, рецензент, нормоконтролер удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе пояснительной записки ВКР. Заместитель директора по учебной работе делает запись о допуске студента к защите ВКР также на титульном листе ВКР.

Допуск выпускника к защите ВКР на заседание государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора техникума на основании решения педагогического совета.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику. Продолжительность одного заседания не более 6 часов,

В течение одного заседания рассматривается защита не более 8 ВКР.

На защиту студенту отводится до 30 минут.

Процедура защиты ВКР включает:

Программу государственной итоговой аттестации выпускников КОГПОАУ «Савальский политехникум»:

-презентация портфолио достижений выпускника - до 5 мин (при желании);

-доклад студента - 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

-чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на выполненную ВКР;

-объяснения студента по замечаниям рецензента;

-вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

На каждого студента оформляется индивидуальный протокол.

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

-итоговая оценка выполнения и защиты ВКР;

-присуждение квалификации.

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 по специальности 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**

**1. при выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:**

-кабинеты дипломного проектирования КОГПОАУ «Савальский политехникум»:

1) Кабинет 28;

2) электронная библиотека:

-компьютеры, принтер, плоттер;

- компьютерная сеть с выходом в Интернет;

- лицензионное программное обеспечение:

- общего назначения – MS Office 2007;

- интернет – ресурсы.

- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

- методическое сопровождение по дипломной работе..

#### **2. при защите выпускной квалификационной работы при ГЭК**

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет КОГПОАУ «Савальский политехникум» кабинет.

Оборудование кабинета:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;

- рабочее место секретаря ГЭК;

- рабочее место выпускника (кафедра, ноутбук, мультимедиа проектор, интерактивная доска);

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

#### **3.2. Информационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ по КОГПОАУ «Савальский политехникум» от 02.09.2020 г. приказ № 93.

3. Положение о портфолио студента КОГПОАУ «Савальский политехникум» от 02.09.2020 г. приказ № 93.

4. Сводная ведомость успеваемости студентов.

5. Зачетные книжки студентов.

6. Книга протоколов заседаний ГЭК.
7. Дипломная работа, удовлетворяющая необходимым требованиям.
8. Отзывы руководителей.
9. Рецензии на дипломные работы.
10. Федеральные законы и нормативные документы.
11. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384). Литература по специальности (учебники и учебные пособия) (в алфавитном порядке).
13. Интернет – ресурсы

### **3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА**

1. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Постановление Госкомвуза России от 27.12.95 г. №10).

Результаты защиты ВКР определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка «5» (отлично): тема дипломной работы актуальна и актуальность её в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствует поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершённостью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования; адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, чётко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение чётко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.)

Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочёты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита

дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность её, цели и задачи работы сформулированы нечётко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание, и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

Защита ВКР каждым обучающимся оформляется в виде протокола заседания ГЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем ГЭК и секретарем ГЭК.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Студентам и лицам, привлекаемым к ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

### **3.4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

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

1) 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;

–выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

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.

4. Выпускники или родители (законные 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.

### **3.5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

1. 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 (далее - апелляция) (Приложение 6).

2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

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.

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

4. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта техникума.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

8. 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 последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной

экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

10. 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 государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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

12. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума (Приложение 7).

### **3.6. Кадровое обеспечение ГИА**

1. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ наличие: среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля), высшей или первой квалификационной категории.

2. Требование к квалификации председателя ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю подготовки выпускников.

## 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(ФИО выпускника)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (1- низкий 0 2- средний 1 3 - высокий 2)
ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды.</li> <li>- Правильность организации рабочего места.</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов.</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда.</li> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</li> </ul>	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды.</li> <li>- Правильность организации рабочего места.</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов.</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда. Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</li> </ul>	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды.</li> <li>- Правильность организации рабочего места.</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов.</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда.</li> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</li> </ul>	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> <li>- Соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность и грамотность оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> </ul>	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашнее) птицы.</li> <li>- Соблюдение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашнее) птицы.</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении сложных холодных соусов.</li> <li>- Соблюдение технологии приготовления сложных холодных соусов.</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению сложных холодных соусов.</li> </ul>	
<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов.</li> </ul>	
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих соусов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.</li> </ul>	

<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре;</li> <li>- выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного и безопарного теста, дрожжевого слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления;</li> <li>- формование праздничного хлеба, каравая, тематических пирогов, выпекание их;</li> <li>- оценивание качества сложных</li> </ul>	

	<p>хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковка и маркировка готовых изделий;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> </ul>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- отмеривание и подготовка сырья по рецептуре;</li> <li>- приготовление сложных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста;</li> <li>- приготовление праздничных тортов;</li> <li>- разделка, формовка изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий;</li> <li>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий;</li> <li>- оформление поверхности праздничных тортов с использованием различных видов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценка качества готовых изделий;</li> <li>- упаковка и маркировка готовых изделий;</li> <li>- хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения.</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- отмеривание и подготовка сырья по рецептуре;</li> <li>- приготовление мелкоштучных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста;</li> <li>- определение режима выпечки;</li> <li>- оформление и декорирование мелкоштучных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- определение качества мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выполнение работ по оформлению декорированию сложными отделочными полуфабрикатами тематических пирожных и тортов;</li> <li>- определение качества сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- упаковка, маркировка, хранение сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-оформлять документацию</li> <li>- организовывать рабочее место для приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильно и обоснованно выбирать инвентарь, приспособления и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдать правила подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организовывать рабочее место при приготовлении сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбирать тепловые режимы при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- рассчитывать количество сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- соблюдать последовательность выполнения</li> </ul>	

	<p>действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать начинку, соусы и глазурь для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выполнять действия в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- обоснованно выбирать посуду для отпуска сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выполнять действия по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- соблюдать нормы выхода сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- соблюдать температурный режим при реализации сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить бракераж готовых сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдать условия и сроки хранения сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Демонстрировать умения: Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Демонстрировать умения: Планировать выполнение работ исполнителями</p>	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Демонстрировать умения: Организовывать работу трудового коллектива</p>	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Демонстрировать умения: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>Демонстрировать умения: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	
Структура и оформление выпускной квалификационной работы		Max=42

## 4.2 ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (учитываются ответы на вопросы)

(ФИО выпускника)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (1- низкий 0 2- средний 1 3 - высокий 2)
ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды.</li> <li>- Правильность организации рабочего места.</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов.</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда.</li> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</li> </ul>	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды.</li> <li>- Правильность организации рабочего места.</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов.</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда. Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</li> </ul>	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды.</li> <li>- Правильность организации рабочего места.</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов.</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда.</li> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</li> </ul>	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> <li>- Соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> <li>- Точность и грамотность оформления</li> </ul>	

	канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- Соблюдение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении сложных холодных соусов.</li> <li>- Соблюдение технологии приготовления сложных холодных соусов.</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению сложных холодных соусов.</li> </ul>	
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов.</li> </ul>	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих соусов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.</li> </ul>	
ПК 3.3 Организовывать и	- рациональная разработка ассортимента	

<p>проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре;</li> <li>- выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного и безопарного теста, дрожжевого слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления;</li> <li>- формование праздничного хлеба, каравая, тематических пирогов, выпекание их;</li> <li>- оценивание качества сложных хлебобулочных изделий и мучных</li> </ul>	

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковка и маркировка готовых изделий;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> </ul>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- отмеривание и подготовка сырья по рецептуре;</li> <li>- приготовление сложных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста;</li> <li>- приготовление праздничных тортов;</li> <li>- разделка, формовка изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий;</li> <li>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий;</li> <li>- оформление поверхности праздничных тортов с использованием различных видов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценка качества готовых изделий;</li> <li>- упаковка и маркировка готовых изделий;</li> <li>- хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения.</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- отмеривание и подготовка сырья по рецептуре;</li> <li>- приготовление мелкоштучных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста;</li> <li>- определение режима выпечки;</li> <li>- оформление и декорирование мелкоштучных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- определение качества мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для</li> </ul>	

	<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по оформлению декорированию сложными отделочными полуфабрикатами тематических пирожных и тортов;</li> <li>- определение качества сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- упаковка, маркировка, хранение сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-оформлять документацию</li> <li>- организовывать рабочее место для приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильно и обоснованно выбирать инвентарь, приспособления и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдать правила подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организовывать рабочее место при приготовлении сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбирать тепловые режимы при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- рассчитывать количество сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- соблюдать последовательность выполнения действий согласно технологического</li> </ul>	

	<p>процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать начинку, соусы и глазурь для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выполнять действия в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- обоснованно выбирать посуду для отпуска сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выполнять действия по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- соблюдать нормы выхода сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- соблюдать температурный режим при реализации сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить бракераж готовых сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдать условия и сроки хранения сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Демонстрировать умения: Участвовать в планировании основных показателей производства	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрировать умения: Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрировать умения: Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрировать умения: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Демонстрировать умения: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
Структура и оформление выпускной квалификационной работы		Max=42

ГИА является завершающим этапом освоения программы подготовки квалифицированных рабочих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Для оценки результатов государственной итоговой аттестации созданы оценочные карты на дипломную работу и на процедуру защиту дипломной работы. Также, по желанию, выпускник представляет портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. В итоге складываются баллы по двум

таблицам, которые переводятся по шкале соответствия пятибалльной системы оценок.

### Оценочная карта на дипломную работу

Тема работы \_\_\_\_\_

Автор работы \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Консультант \_\_\_\_\_

Критерии		Максимум баллов	Государственная аттестационная комиссия
1.	Конкретность формулировки темы	1-3	
2.	Актуальность темы, проблемы	1-3	
3.	Выделение объекта и предмета исследования	1-3	
4.	Формулировка гипотезы	1-3	
5.	Четкость постановки цели	1-3	
6.	Логичность составления плана (формулировка задач), взаимосвязанность основных вопросов работы	1-3	
7.	Качество литературного обзора	1-3	
8.	Соответствие цели и задач выводам (результатам) работы	1-3	
9.	Практическая, социальная значимость работы	1-3	
10.	Соответствие оформления работы ГОСТу: объем, размещение текста на странице, правильность оформления библиографического аппарата (цитаты, ссылки, сноски), правильность оформления списка литературы, таблиц, диаграмм, приложений	1-3	
	Итого:	30	
11.	Полнота раскрытия темы в соответствии с планом	1-3	
12.	Творчество и самостоятельность автора при написании работы	1-2	
13.	Наличие аргументированной точки зрения автора	1-3	
14.	Научный стиль изложения, литературный язык работы	1-3	
15.	Наличие свежей информации по рассматриваемому вопросу	1-3	
16.	Доказательность, отражение истории и историографии рассматриваемого вопроса, зарубежного опыта по рассматриваемой проблеме	1-3	
17.	Характер работы: Информационный реферат Проблемно-аналитический реферат Исследование/проект	1 2 3	
	Итого:	20	

	Итого:	50	
--	--------	----	--

### Оценочная карта на защиту дипломной работы

№	Критерии оценки доклада		Баллы	Государственная аттестационная комиссия
1.	Качество выступления	Культура речи (лексический запас, грамматические конструкции, речевой стиль, громкость, чёткость, темп, и т.д.)	1-2	
		Умение устанавливать контакт с аудиторией	1-2	
		Логичность изложения	1-3	
		Свободное владение материалом, ориентация в содержании представления работы	1-3	
		Способность к ведению дискуссии, ответы на вопросы	1-3	
		Соблюдение регламента	1-2	
2.	Демонстрационный материал	Наличие иллюстративного материала	1	
		Наличие портфолио	2	
		Электронная презентация	3	
3.	Творческий подход к представлению работы		2	
4.	Логическая схема исследования	Соответствие поставленных цели и задач полученным результатам	1-2	
Итого: максимум 25 баллов				

Максимальное количество баллов: **80**

Общее количество баллов, полученное за работу \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

Шкала соответствия баллов, полученных за выполнение дипломной работы, пятибалльной системе оценок.

«5» - **66 – 80** баллов

«4» - **50 – 65** баллов

«3» - 34 – 49 балла  
«2» - менее 34 баллов

# Приложения

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**КОГПОАУ «Савальский политехникум»**

**Специальность 19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания**

Допущено к защите  
Заместитель директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ **Н.А. Хромцева**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

## **ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

**Тема: Организация технологического процесса приготовления  
сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных  
салатов**

**Студентки Зубаревой Анастасии Сергеевны группы К-41**

Работу выполнила	_____	А.С. Зубарева	«10»	июня	2024 г.
Руководитель работы	_____	Л.Г. Зяблицева	«11»	июня	2024 г.
Рецензент ВКР	_____	Н.Л. Никулина	«13»	июня	2024 г.
Председатель П(Ц)К	_____	Н. И. Хворова	«13»	июня	2024 г.
Нормоконтроль	_____	Е.Н. Шутова	«14»	июня	2024 г.

**2024 г.**

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя

\_\_\_\_\_ Н.Л. Никулина

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Н.А. Хромцева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

### **Задание на выпускную квалификационную работу**

Студенту 4 курса К-41 группы, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Зубаревой Анастасие Сергеевне**

**Тема дипломной работы:** Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.

### **Содержание дипломной работы:**

#### **ВВЕДЕНИЕ**

#### **1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.1. ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ БЛЮДА В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

1.2. ТОВАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

1.3. АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.

1.4. ХАРАКТЕРИСТИКА ЦЕХА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

#### **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ: ФРУКТОВЫХ, ЯГОДНЫХ И ШОКОЛАДНЫХ САЛАТОВ.**

2.1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ, ПРИМЕНЯЕМЫЙ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.

2.2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

2.3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.

2.4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.

2.5. РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

2.6. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ  
ГЛОССАРИЙ  
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ  
ПРИЛОЖЕНИЯ

**2. Календарный план написания и оформления ВКР**

№ п/п	Этапы выполнения выпускной квалификационной работы	Сроки выполнения	Отметка руководителя о выполнении
1.	Подбор, изучение и анализ основных источников информации.	до « 21 » мая 2024 г.	
2.	Составление плана ВКР и согласование его с руководителем.	до «22» мая 2024 г.	
3.	Разработка и предоставление на проверку первого раздела	до « 24 » мая 2024 г.	
4.	Накопление, систематизация анализ практических материалов.	до « 28 » мая 2024 г.	
5.	Разработка и представление на проверку второго раздела.	до «31 » мая 2024 г.	
6.	Выполнение приложений	до «04» июня 2024 г.	
7.	Согласование с руководителем выводов и предложений.	до «05»июня 2024 г.	
8.	Переработка (доработка) ВКР в соответствии с замечаниями.	до «06» июня 2024 г.	
9.	Разработка тезисов доклада для защиты.	до «07»июня 2024 г.	
10.	Представление руководителю готовой ВКР. Получение отзыва руководителя о ВКР.	до «10»июня 2024 г.	
11.	Предоставление ВКР рецензенту.	до «11»июня 2024 г.	
12.	Прохождение студентом предзащиты ВКР, устранение замечаний (при необходимости)	до «13» июня 2024 г.	
13.	Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии	до «14» июня 2024 г.	

Дата выдачи задания «05» апреля 2024 г.

Срок окончания выполнения ВКР «10» июня 2024 г.

Срок представления ВКР на отзыв руководителю и рецензенту «11» июня 2024 г.

Срок защиты ВКР « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссией  
экономико-технологических дисциплин  
Протокол № 7 от «13 » марта 2024 г.

Председатель П(Ц)К \_\_\_\_\_ Н.И. Хворова

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_ Е.Н. Шутова

КОГПОАУ «Савальский политехникум»

**ОТЗЫВ**

**руководителя о выпускной квалификационной работе**

студента (ки) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_

На тему: \_\_\_\_\_

1. Объем работы: количество страниц \_\_\_\_\_. Приложения: \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ листах.

2. Цель и задачи дипломного исследования: \_\_\_\_\_

3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:

\_\_\_\_\_

4. Соответствие содержания работы по теме ВКР: \_\_\_\_\_

5. Основные достоинства и недостатки ВКР:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Степень самостоятельности и способности студента к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Оценка деятельности студента в период выполнения ВКР (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие оформления требованиям стандартов:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. Сформированность общих и профессиональных компетенций:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10. Общее заключение и предлагаемая оценка квалификационной работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Подпись

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на выпускную квалификационную работу студента**  
**КОГПОАУ «Савальский политехникум»**

Студент (ка)

Группа \_\_\_\_\_

Представленная ВКР на тему:

Содержит \_\_\_\_\_ раздела(ов) на \_\_\_\_\_ листах и приложений \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ листах

Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему \_\_\_\_\_ требованиям к ВКР.

(соответствует, не соответствует)

**ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ**

1 Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане

2 Краткая характеристика структуры работы

3 Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и нормативных документов.

4 Недостатки работы (по содержанию и оформлению)

5. Особые замечания, предложения и пожелания

Работа заслуживает \_\_\_\_\_ оценки.  
(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

Дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Подпись

Нормоконтроль на выпускную квалификационную работу

Тема \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

**Анализ ВКР на соответствие требованиям методических указаний**

Объект	Параметры	Соответствует (+) или нет(-)
Наименования темы	Соответствует утвержденным темам в КОГПОАУ «Савальский политехникум»	
Размер шрифта	Заголовки глав 16. Подзаголовки 14, Текст 14. Текст в таблицах 12.(название таблицы шрифт 14 полужирный, выравнивание слева) Название схем, рисунков шрифт 14 полужирный, выравнивание по середине. Нумерация формул справа	
Название шрифта	Times New Roman	
Межстрочный интервал	1,5 строки	
Абзац	1,25 см	
Соответствие полей	Слева-30мм, справа-10 мм, сверху-20мм, снизу-20 мм	
Общий объем без приложения	40-50 страниц	
Объем введения	Не менее 2 страниц	
Объем основной части	Не менее 35 страниц	
Объем заключения	Не менее 3 страниц	
Нумерация страниц	Сквозная. Номер страницы проставляется с листа «СОДЕРЖАНИЕ» арабскими цифрами в правом нижнем углу рамки основного штампа. Нумерация таблиц, рисунков, схем-сквозная	
Последовательность содержания ВКР	Титульный лист, задание на ВКР, введение, основная часть (теоретическая и практическая), заключение, список использованных источников, глоссарий, приложения.	
Оформление структурной части	Каждая глава, также ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, ГЛОССАРИЙ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ начинаются с новой страницы	
Наличие глоссария	10-15 понятий	
Список сокращений	По необходимости	
Список использованных источников	Не менее 20	
Наличие приложения	Обязательно.	
Оформление содержания	Содержание включает себя заголовки всех разделов глав, списка использованных источников, глоссарий, приложение.	

Руководитель нормоконтроля \_\_\_\_\_ / Е.Н. Шутова/

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Председателю апелляционной комиссии  
КОГПОАУ «Савальский политехникум»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. председателя)

от выпускника \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

специальности \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### заявление

Прошу рассмотреть вопрос о пересмотре оценки по результатам государственной итоговой аттестации в связи с *(выделить причину апелляции)*

– нарушением установленного порядка проведения ГИА, выразившимся в

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

– несогласием с результатами ГИА, т.к. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

\_\_\_\_\_  
(подпись выпускника)

КОГПОАУ «Савальский политехникум»

**ПРОТОКОЛ  
Решения апелляционной комиссии**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

Рассмотрев апелляцию \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. выпускника полностью)

по результатам государственной итоговой аттестации в связи с \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(причина апелляции)

апелляционная комиссия решила:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель апелляционной комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

С решением апелляционной комиссии ознакомлен:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись студента) (расшифровка)

Рассмотрено на заседании  
П(Ц)К экономико-технологических  
дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель П(Ц)К

\_\_\_\_\_ Н.И. Хворова

Согласовано  
Заместитель директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Н.А. Хромцева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Перечень тем дипломных работ  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих прозрачных супов.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, кролика.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: щербеты.
13. Разработка проекта современного предприятия общественного питания.
14. Организация работы студенческой столовой на 100 мест при учебном заведении.
15. Организация работы кафе на 60 мест (самообслуживание)
16. Организация работы кафе-пиццерии на 50 мест.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования

18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.
21. Организация процесса приготовления и приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий: макарони.
22. Организация процесса приготовления и приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.
23. Организация процесса приготовления и приготовления праздничных пирогов: фигурные пироги.
24. Организация процесса приготовления и приготовления праздничного хлеба: каравай праздничный цветок.
25. Организация процесса приготовления и приготовления праздничных тортов: торт свадебный.
26. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов: кремов.
27. Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов: гурьевская каша.
28. Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для организации банкета ко дню молодежи на 35 человек в кафе «Все свои»
29. Разработка ассортимента, организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд и закусок ресторана первого класса на 100 мест
30. Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для организации банкета к бракосочетанию на 70 человек в кафе «Лотос»
31. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания на 50 посадочных мест
32. Анализ работы структурного подразделения предприятия общественного питания
33. Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для организации фуршета в кафе «Милана» на 50 человек

Преподаватели: \_\_\_\_\_

( Л.Г. Зяблицева, О.С. Артамонова, Л.Р. Мубаракшина. А.Н. Низамеева)

**Закрепление тем ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания группа К 41**

№ п/п	ФИО студента	Тема ВКР	ФИО Руководите- ля	Консульта нт	ФИО рецензента

**Закрепление тем ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания группа ЗК 42**

№ п/п	ФИО студента	Тема ВКР	ФИО Руководите- ля	Консульта нт	ФИО рецензента

## **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**на программу государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки**

### **Экспертная группа работодателей в составе:**

- Е.П. Дектерева – зав. производством «Концепция социального питания» пищеблок г. Малмыж.

- Н.Л. Никулина-шеф-повар, муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г. Малмыж»

осуществила экспертизу программы Государственной итоговой аттестации выпускников завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена КОГПОАУ «Савальский политехникум».

Представленная на экспертизу программа Государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) устанавливает порядок организации и проведения Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа ГИА разработана в соответствии:

-с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-с приказом Министерства образования и науки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированного Министерством юстиции России 11 августа 2014 г. N 18123;

с письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты ВКР в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

с положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

с положением о государственной итоговой аттестации выпускников в КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

с положением о портфолио достижений студента в КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

с уставом техникума.

Представленная к экспертному заключению программа ГИА включает в себя: пояснительную записку, паспорт программы ГИА, структуру и содержание ГИА, условия реализации программы ГИА, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа ГИА состоит из одного аттестационного испытания – подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) в виде дипломной работы. Объем времени и сроки, отводимые на выполнение дипломного проекта и его защиту, соответствуют ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В содержании ГИА приведены сведения о тематике и структуре ВКР. Тематика дипломных проектов отличается большим разнообразием, актуальностью, новизной и практической значимостью в соответствующей отрасли; отвечает современным требованиям науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выполнение дипломных работ выявляет степень усвоения теоретического материала и определяет уровень готовности использования сформированных профессиональных и общих компетенций за время обучения.

Дипломная работа, является завершающим этапом подготовки специалиста. Качество выполнения показывает его готовность к выполнению конкретной трудовой деятельности: квалифицированное решение теоретических и практических задач, отражающих профиль и область компетенций, позволяющих в максимальной степени удовлетворять требования работодателей к практической подготовке специалиста.

Дипломная работа представляет собой работу, позволяющую осуществлять решение практических задач, содержащую аргументированные выводы и конструктивные предложения.

При выполнении дипломной работы обучающемуся необходимо провести самостоятельное исследование комплекса взаимосвязанных вопросов, касающихся конкретной производственной проблемы на компетентностной основе, обеспечивающей оценку уровня сформированности профессиональных компетенций специалистов, готовых к работе в условиях современного производства. Всесторонний анализ представленной программы ГИА показал, что она:

представляет собой заверченный, самостоятельный нормативный документ, составленный в соответствии с законодательством РФ в сфере среднего

