


Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
АНО СПО «Колледж ВУиТ»  
 И.А. Поленова  
29 августа 2018 г.



## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) выпускников по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании,

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г., № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. и доп.);

- Локальными нормативными актами автономной некоммерческой организации «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева» (далее АНО СПО «Колледж ВУиТ», Колледж).

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
6. Организация работы структурного подразделения;
7. Выполнение работ по профессии повар.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в 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.

**Техник — технолог базовой подготовки** должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

*Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

ПК 1.1. Организовать 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. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

*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.

*Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*

ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

*Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

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

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

ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

*Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### *Организация работы структурного подразделения*

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании.

## **1.3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников:**

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты дипломной работы.

### 2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании и календарному учебному графику устанавливаются следующие этапы, объем времени.

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях
1	Подбор и анализ материалов для выпускной квалификационной работы в период производственной практики (преддипломной) Подготовка выпускных квалификационных работ Нормоконтроль (итоговый)	4 недели
2	Оценка качества выполнения выпускных квалификационных работ: - рецензирование, - подготовка к защите и защита выпускных квалификационных работ	2 недели

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна быть выполнена автором самостоятельно, содержать ссылки на использованную литературу и другие информационные источники. Содержание ВКР и уровень ее исполнения должны удовлетворять современным требованиям по присваиваемой квалификации «техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания». Степень данного соответствия отмечается в отзыве руководителя на ВКР обучающегося.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать следующим требованиям:

- высокий теоретический и прикладной уровень;
- обоснование актуальности выбранной темы выпускной квалификационной работы;
- деловой стиль, логичное структурирование и изложение; раскрытие сущности основных вопросов темы исследования;
- рассмотрение практического материала по обозначенной теме исследования;
- наличие выводов и конкретных предложений по теме исследования.

Перечень примерных тем ВКР включает в себя:

1. Организация работы кафе общего типа на 50 мест
2. Организация работы кафе - молодежное на 60 мест
3. Организация работы кафе - детское на 50 (40, 30 и 25) мест
4. Организация работы кафе - детское на 40 мест
5. Организация работы кафе - мороженое на 50 мест.
6. Организация работы кафе - кондитерское на 50, (40, 30) мест
7. Организация работы кофейни на 25, 40, 50 мест
8. Организация работы закусочной общего типа на 40 (35, 20) мест
9. Организация работы закусочной «Блинная» на 75 (60, 50) мест.
10. Организация работы специализированной закусочной (пиццерия, шапльичная, пельменная, пирожковая, сосисочная, гамбургерная и др.) на 75 (60, 50, 40, 30, 25) мест
11. Организация работы гриль бара на 25 мест
12. Организация работы коктейль бара на 40 мест
13. Организация работы ресторана русской кухни высшего класса на 100 мест в исторической зоне города
14. Организация работы ресторан при речном вокзале высшего класса на 100 мест
15. Организация работы ресторана первого класса при речном вокзале на 60 мест
16. Организация работы ресторана на 100, мест при гостинице (4 звезды)
17. Организация работы ресторана на 100 мест при гостинице (3

звезды)

18. Организация работы ресторана первого класса итальянской кухни на 80 мест

19. Организация работы ресторана высшего класса европейской кухни на 70 мест

20. Организация работы специализированного ресторана (рыбный, вегетарианский) на 50, 75, 100, 150 мест

21. Организация работы ресторана быстрого питания с национальной кухней на 50, 75, 100 мест

22. Организация работы семейного ресторана на 40 мест

23. Техническое перевооружение ресторана на 60 (50, 40) мест.

24. Организация работы столовой при производственном предприятии на 50 (60, 75, 100) мест

25. Организация работы столовой при производственном предприятии на 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией продукции 20%, 30%, 40% через кулинарный магазин

26. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 100 (75, 60, 50) мест

27. Организация работы школьной столовой на 100 (150, 200) мест

28. Организация работы диетической столовой на 50 (75, 100) мест

29. Организация работы цеха по выпуску хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, выпускающий 3 тонны изделий в сутки

30. Организация работы кулинарного (пирожкового) цеха столовой-заготовочной, выпускающий 2,0 (4,2) т готовой продукции в сутки/смену.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с обоснованием ее разработки.

Структура ВКР должна включать следующие элементы:

титульный лист;

задание на ВКР;

содержание;

введение;

основная часть (главы, параграфы); заключение;

список использованной литературы;

приложения (не являются обязательной частью работы).

Требования к оформлению выпускных квалификационных работ регламентируются методическими рекомендациями по выполнению выпускных квалификационных работ.

Формы сопроводительных документов по ВКР представлены в приложении.



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

#### **4.1.1. При выполнении выпускной квалификационной работы**

Для реализации программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации предоставляется:

- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении выпускной квалификационной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности, читальный зал:

- персональные компьютеры;
- рабочие места для обучающихся;
- программное обеспечение;
- выход в сеть Интернет.

#### **4.1.2. При защите выпускной квалификационной работы**

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

### **4.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников АНО СПО «Колледж ВУиТ»

Федеральные законы и нормативные документы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г., № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 17.11.2017);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

Литература по специальности:

**Нормативные источники:**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.1, ПМ.2;
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
15. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

**Основные источники:**

1. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов/ Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова. Учебник. 2-е издание, стереотипное./- М.:Академия. 2017. -172 с.

2. Лугошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места./Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина. Учебник/- М.:Академия. 2016.-234 с.

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. /И.П. Самородова. Учебник. 4-е издание, стереотипное/- М.:Академия. 2016.-187 с.

4. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания / Л.З.Шильман. Учебное пособие / М.: Академия. 2014. – 184 с.

5. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З.Шильман.Учебное пособие. 5-е издание стереотипное./ М.:Академия. 2017.-169 с.

6. Могильный М.П. Салат-коктейли (рецептуры, технология). Новые технологии в общественном питании / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 30 с.

7. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для НПО. рек. МО. - М. : Академия, 2003. - 324 с.

8. Антонова Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания . - СПб. : ПрофиКС, 2006. - 130 с.

9. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник . - М. : "Дашков и К", 2004. - 480 с.

10. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 351 с.

11. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,мучных кондитерских изделий:учебник для СПО.-М.:Академия,2017.- 384 с.

12. Бутейкис Н. Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для СПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006. - 300 с.

13. Перетятко Т.И.Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты : учеб. пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2005. - 415 с.

14. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для СПО рек. МО . - М. : Издательский центр "Академия", 2006. - 480 с.

15. Драгилев, А.И.Технология кондитерских изделий : учебник для СПО рек. МО . - М. : ДеЛи принт, 2003. - 429 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи/В.И.Богушева/Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.
2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : уч.пос.- М.: Дашков и К, 2009 г. - Режим доступа ЭБС КнигаФонд.
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для НПО рек. МО/Г.Г.Дубцов . - М. : Издательский центр "Академия", 2004 г. - 272 с.
4. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./Г.Г.Дубцов/.- М.: Мастерство. 2001 г.
5. Ковалёв, Н.И. Технология приготовления пищи/ Н.И.Ковалев, М.М.Куткина, А.В.Кравцова/.- М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.
6. Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: уч.пос./ К.В.Пиваваров/- М.: Дашков и К, 2010 г.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд
7. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания./Л.А.Радченко/ Ростов – на - Дону. Феникс. 2003 г.
8. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров./Л.Л. Татарская/ М.: Академия 2006 г.
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006 г. - 288 с.
10. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для НПО рек. МО - М. : "Академия", 2006. - 496 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006 г. - 688 с.
12. Сборник рецептур для повара. Ростов – на – Дону. Феникс. 2001 г.
13. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П.и др. - М. : "Академия", 2006 г. - 96 с.
14. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании (справочное пособие) . - М. : ДеЛи принт, 2005. - 320с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
16. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. . - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 248 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»
18. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С.

Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 414 с.режим доступа «ЭБС Юрайт»

19. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы [Текст] : учеб. пособие для СПО / И. Ю. Бурчакова. - М. : Академия, 2016. - 236 с.

20. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Павлов А.В. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 296 с.

#### **Интернет-ресурсы**

1. "ГОСТ Р 54607.9-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 02.09.2016 N 1031-ст)// режим доступа "Консультант Плюс"

2. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: уч. пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 109 с. - // режим доступа: Единое окно доступа к информационным ресурсам.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебник для СПО. -М.: Академия,2004. -136 с. || NASHOL.COM

4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО. -М.: Академия,2015. -192 с.// NASHOL.COM

#### **4.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников АНО СПО «Колледж ВУиТ» на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

- программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

- Сводная ведомость результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена выпускниками по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

- Приказ о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

- Приказ об утверждении состава ГЭК;

- Приказы о допуске студентов к защите ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

- Зачетные книжки обучающихся - выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;

- Выполненные выпускные квалификационные работы обучающихся с письменным отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы.

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

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов экзаменационной комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями ВКР, назначенными приказом. Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ к Интернет-ресурсам.

#### **4.5. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников**

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании определяется по результатам выполнения и защиты ВКР.

**4.5.1. Основными критериями при определении оценки за выполнение ВКР обучающимся для руководителя ВКР являются:**

- соответствие состава и объема выполненной ВКР заданию;
- качество профессиональных знаний и умений обучающегося, уровень его профессионального мышления;
- степень самостоятельности обучающегося при выполнении ВКР;
- умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в ВКР;
- оригинальность, практическая и научная ценность сформулированных в работе предложений;
- качество оформления ВКР.

**4.5.2. Основными критериями при определении оценки за ВКР обучающегося для рецензента ВКР являются:**

- соответствие состава и объема представленной ВКР заданию,
- качество выполнения всех составных частей ВКР,
- степень использования при выполнении ВКР нормативно-правовых актов, последних достижений социального и правового секторов, передовых работ,

- оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы,
- качество оформления работы.

#### **4.5.3. Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ВКР являются:**

- доклад выпускника,
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки,
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,
- отзыв и оценка руководителя ВКР,
- рецензия и оценка рецензента ВКР.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор правовых и социальных вопросов исследуемой темы;
- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по теме работы, а во время доклада использует презентацию, при необходимости наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор правовых и социальных вопросов исследуемой темы;
- характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме работы, во время доклада использует презентацию, при необходимости наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором правовых и социальных

вопросов исследуемой темы;

- в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора правовых и социальных вопросов исследуемой темы;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки;
- к защите не подготовлены презентация либо наглядные пособия или раздаточный материал.

#### **4.6. Кадровое обеспечение ГИА**

##### **4.6.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА**

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании, наличие опыта работы по специальности не менее одного года.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством образования и науки Самарской области, персональный состав ГЭК утверждается приказом по Колледжу.

Руководители ВКР утверждаются приказом по Колледжу.

#### **4.7. Подача апелляции**

Выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о допущенном, по его мнению, нарушении, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию колледжа.



## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенции	Уровень освоения компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Наличие положительных отзывов с мест практики, участие в семинарах, студенческих научных
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области права и организации социального обеспечения. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация ответственного подхода при решении профессиональных задач, стандартных и нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-правовой информацией для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Использование современных информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность и эффективное общение при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Проявление ответственности за выполнение индивидуальных и групповых заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля, подготовки к семинарам и конференциям
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация интереса к изменениям в области профессиональной деятельности
ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Умение организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Умение организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Умение организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Компетенции	Уровень освоения компетенций
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канопе, легких и сложных холодных закусок.	Умение организовывать и проводить приготовление канопе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.	Умение организовать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Умение организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умение организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Умение организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Умение организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении.	Умение организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Умение организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Умение организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Владение навыками планирования основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Владение навыками планирования выполнения работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Умение организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Титульный лист дипломной работы  
Автономная некоммерческая организация среднего профессионального  
образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение сервиса и информационных технологий  
**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Допустить к защите:  
Зав. отделением  
Сервиса и информационных  
технологий

\_\_\_\_\_ ФИО  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_ *ФИО* \_\_\_\_\_ *подпись*

Руководитель \_\_\_\_\_ *ФИО* \_\_\_\_\_ *подпись*

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение сервиса и информационных технологий  
**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Утверждаю:**  
Зав. отделением  
Экономики и права  
\_\_\_\_\_ ФИО  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Обучающемуся \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исходные данные \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Перечень подлежащих разработке вопросов

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Перечень графического/иллюстративного/практического материала:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи законченной дипломной работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

(подпись)

Задание принял к исполнению « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение сервиса и информационных технологий  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
на выпускную квалификационную работу**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Характерные особенности работы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Общая оценка руководителя (наличие обзора литературы, полнота раскрытия исследуемой темы, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных (цифр), расчетов, сравнений (анализа)):

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

Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Недостатки и замечания: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, продемонстрированных обучающимся при выполнении ВКР \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
высокий, средний, низкий

Отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (непроявленные) им способности, степень самостоятельности обучающегося при выполнении ВКР \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заключение по представленной работе:

Считаю, что представленная работа заслуживает \_\_\_\_\_ оценки,  
а обучающийся \_\_\_\_\_

(Фамилия, инициалы)

присвоения квалификации \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

(Ф.И.О, ученая степень, ученое звание, должность, место работы)

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

(личная подпись)

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение сервиса и информационных технологий  
**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка качества выполнения каждого раздела дипломной работы:

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

*Теоретический уровень подготовки, глубина проработки материала, полнота раскрытия и охвата исследуемой темы, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных (цифр), расчетов, сравнений (анализа). Структура, логика и стиль изложения представленного материала.*

Оценка степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Общая оценка качества выполнения дипломной работы:

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

Рекомендуемая оценка дипломной работы \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О, должность, место работы)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(личная подпись)

М.П.