

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ ВИТ

Кузьмина Т. В.

17 декабря 2021г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовый уровень)

СОГЛАСОВАНО:

ООО "НЕТЛАНДИЯ"

400082 г. Волгоград, ул. 50 лет Октября 15А

Шеф-повар

«НЕТЛАНДИЯ» Р.А. Чернов

« 13 » декабря 2021 г.



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работ  И.В. Бондаренко

СОГЛАСОВАНО

И.о. заместителя директора по учебно-производственной работе и инновационной деятельности  Е.А. Жук

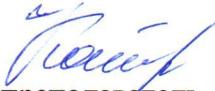
РАССМОТРЕНО

Протокол заседания педагогического совета ГБПОУ ВИТ
№ 2 от « 16 » декабря 2021 г.

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания методического совета ГБПОУ ВИТ
№ 4 от « 3 » декабря 2021 г.

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания предметной (цикловой) комиссии технологии продукции
общественного питания,
естественнонаучных дисциплин
Председатель  С.А. КравецСоставитель: 

Каткова Н. А. преподаватель

Содержание

1. Общие положения	4
2. Объем времени на подготовку и сроки проведения ГИА.....	4
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	5
3.1. Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии при проведении ГИА	8
4. Условия подготовки к ГИА в виде выпускной квалификационной работы.....	8
4.1. Материалы для подготовки и проведения ГИА.....	8
4.2. Тематика выпускных квалификационных работ.....	9
4.3. Руководство подготовкой и защитой выпускных квалификационных работ.....	12
4.4. Рецензирование выпускных письменных экзаменационных работ	12
5. Защита выпускной квалификационной работы	13
5.1. Указания по подготовке и защите ВКР.....	13
5.2. Условия защиты ВКР	15
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	16
7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции	18
3.1. Планирование и анализ товарооборота предприятия общественного питания.....	21
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	21
3.1. Планирование и анализ товарооборота предприятия общественного питания.....	22
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	22
Рекомендуемая литература:.....	24

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана для выпускников, завершающих обучение в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум» (далее – техникум) по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени и уровня освоения компетенций, качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования основной профессиональной образовательной программы при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа для обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена, выполняется в виде дипломной работы.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно. Программа и расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2. Объем времени на подготовку и сроки проведения ГИА

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации студентов установлен рабочим учебным планом в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

На государственную итоговую аттестацию в целом отведено 6 недель: 4 недели – на подготовку государственной итоговой аттестации, 2 недели – на проведение государственной итоговой аттестации.

В соответствии с календарным учебным графиком на 2021-2022 учебный год государственная итоговая аттестация проводится в сроки:

с 16.05.2022 по 11.06.2022 – подготовка к выпускной квалификационной работе,

с 14.06.2022 по 24.06.2022 – заседание государственной экзаменационной комиссии.

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

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

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Оценка выполнения выпускной квалификационной работы выставляется по окончании выполнения всех модулей в соответствии с критериями оценки.

При определении окончательной оценки по дипломной работе учитываются:

- соответствие уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего специального образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности;

- уровень усвоения студентами знаний и умений, позволяющих решать ситуационные (профессиональные) задачи;

- обоснованность, четкость, краткость изложения ответов.

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием;
- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость доклада выпускника при защите выпускной квалификационной работы

Оценки определяются по совокупности параметров:

Оценка 5 (отлично) ставится выпускнику, если:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- четко обозначена актуальность работы;

- содержание соответствует теме работы;

- ответ самостоятельный, полный с точки зрения изученной теории, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, сделаны правильные выводы.

- соблюдены все правила оформления работы в соответствии с методическими рекомендациями по написанию выпускной квалификационной работы;

- обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе;

- практическая часть строится на выводах теоретической части;

- ответы на вопросы членов ГЭК четкие, краткие, правильные;

- декусационное блюдо соответствует стандартам и отвечает современным требова-

ниям индустрии.

Оценка 4 (хорошо) ставится выпускнику, если:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- обоснована актуальность работы;

- содержание соответствует теме работы;

- ответы на вопросы членов ГЭК правильные, но содержат ошибки;

- имеются небольшие неточности в оформлении выпускной квалификационной работы;

- логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией, в общем и целом присутствуют.

- дегустационное блюдо соответствует стандартам, но не отвечает современным требованиям индустрии.

Оценка 3 (удовлетворительно) ставится выпускнику, если:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- актуальность работы либо не сформулирована, либо сформулирована в общих чертах;

- содержание работы не соответствует заявленной теме;

- обучающийся слабо ориентируется в понятиях, терминах, которые использует в своей работе;

- допущено много нарушений в оформлении выпускной квалификационной работы;

- в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

- дегустационное блюдо выполнено с незначительными нарушениями стандарта.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника выпускной квалификационной работы.

Результаты итогового заседания комиссии оформляются протоколом.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентами знаний и умений, общих и профессиональных компетенций.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии. Тема дипломной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Директор техникума назначает руководителя дипломной работы. Одновременно, кроме основного руководителя, назначаются консультанты по отдельным частям выпускной

квалификационной работы.

Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные дипломные задания для студентов (Приложение).

Задания на дипломные работы рассматриваются предметной (цикловой) комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Выдача задания на дипломную работу сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Общее руководство и контроль над ходом выполнения дипломных работ осуществляют заведующий кафедрой и председатель предметной (цикловой) комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Студент подписывает готовую дипломную работу только после подписи руководителя.

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

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума.

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

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации составляется не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

ГЭК решает вопрос о присвоении квалификации *техник-технолог* по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе.

В отчете должна быть отражена следующая информация:

- состав государственной экзаменационной комиссии;
- форма и виды государственной итоговой аттестации выпускников по основной профессиональной образовательной программе;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников по данной специальности;

- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов защиты ВКР;
- рекомендации по совершенствованию процесса подготовки выпускников по данной специальности;
- выводы и предложения.

3.1. Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии при проведении ГИА

Для проведения государственной итоговой аттестации создаётся государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) в количестве 5 человек. На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- требования основной профессиональной образовательной программы федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- приказ директора техникума о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- зачётные книжки студентов;

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче дипломов оформляются приказом директора техникума.

4. Условия подготовки к ГИА в виде выпускной квалификационной работы

4.1. Материалы для подготовки и проведения ГИА

Для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации необходимы следующие материалы:

- тематика выпускных квалификационных работ
- критерии оценки содержания ВКР;
- критерии оценки защиты ВКР;
- перечень учебной литературы, нормативно-правовых актов;
- образцы оформления ВКР;
- форма бланка титульного листа выпускной квалификационной работы;
- форма бланка индивидуального задания на выпускную квалификационную работу
- список источников, рекомендуемых к использованию, в том числе интернет ресурсов.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, предоставившие документы, подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускники имеют право предоставить отчеты о ранее достигнутых результатах в своей учебной и общественной деятельности, полученные дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной и/или преддипломной практики, портфолио.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации заверяется приказом по техникуму.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным письменным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.2. Тематика выпускных квалификационных работ

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателем техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки. Тематикой выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является организация процесса и приготовление конкретного блюда на предприятии общественного питания. Дипломное задание должно ориентировать студентов на совершенствование технологического процесса приготовления блюда; правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения блюда; разработка нормативно-технологической документации; умение анализировать предприятия общественного питания, а также формировать калькуляцию цен на блюдо.

Темы выпускных квалификационных работ, предложенные техникумом:

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареных морепродуктов на предприятии общественного питания	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной домашней птицы на предприятии общественного питания	
3.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы на предприятии общественного питания	
4.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной говядины на предприятии общественного питания	

5.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушёных овощей на предприятии общественного питания	
6.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной свинины на предприятии общественного питания	
7.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса на предприятии общественного питания	
8.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной баранины на предприятии общественного питания	
9.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареных овощей и грибов на предприятии общественного питания	
10.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из утиной и гусиной печени на предприятии общественного питания	
11.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушёной домашней птицы на предприятии	
12.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной домашней птицы на предприятии общественного питания	
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной рыбы на предприятии общественного питания	
14.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из котлетной массы домашней птицы на предприятии общественного питания	
15.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной свинины на предприятии общественного питания	
16.	Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним на предприятии общественного питания	
17.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запечённой домашней птицы на предприятии общественного питания	

18.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы на предприятии общественного питания	
19.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной говядины на предприятии общественного питания	
20.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса на предприятии общественного питания	
21.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания	
22.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из припущенной рыбы на предприятии общественного питания	
23.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной баранины на предприятии общественного питания	
24.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса на предприятии общественного питания	
25.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей и грибов на предприятии общественного питания	
26.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих пюреобразных супов на предприятии общественного питания	
27.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленой массы мяса на предприятии общественного питания	
28.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих заправочных супов на предприятии общественного питания	
29.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мясной котлетной массы на предприятии общественного питания	
30.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы на предприятии обществен-	

	ного питания	
31.	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания.	
32.	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов на предприятии общественного питания.	
33.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса на предприятии общественного питания	
34.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса на предприятии общественного питания	
35.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей на предприятии общественного питания	

4.3. Руководство подготовкой и защитой выпускных квалификационных работ

Основные функции руководителя выпускной квалификационной работы следующие:

- разработка индивидуальных заданий;
- проведение консультаций по вопросам содержания, последовательности и сроков выполнения выпускной квалификационной работы согласно графику;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, в использовании фактических данных, презентационных материалов, в формулировании четких выводов;
- подготовка письменного заключения на выпускную квалификационную работу;
- составление графика проверки хода выполнения выпускной квалификационной работы, который утверждается заведующим кафедрой.

По завершении работы над ВКР руководитель проверяет ее содержание и оформление, подписывает и составляет заключение на выпускную квалификационную работу.

Заключение на выпускную квалификационную работу составляется руководителем в соответствии с установленной формой.

Заключение руководителя должно содержать:

- а) оценку степени качественного решения поставленных цели и задач;
- б) оценку уровня профессионализма и самостоятельности в проведении анализа агротехники возделывания указанной в работе культуры;
- в) указание на степень соответствия оформления данной работы установленным требованиям.

Общее руководство и контроль над ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе и председатель предметной (цикловой) комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

Готовую выпускную квалификационную работу утверждает заместитель директора по учебной работе, дает допуск к ее защите.

4.4 Рецензирование выпускных письменных экзаменационных работ

Выпускные квалификационные работы подлежат рецензированию ведущими препода-

вателями техникума, специалистами из числа работников образовательных учреждений СПО, ВПО, предприятий общественного питания г. Волгограда, деятельность которых связана с профилем подготовки выпускников и близка к тематике выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных экзаменационных работ назначаются приказом директора техникума.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выполненной выпускной квалификационной работы заданию;
- оценку качества содержания каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- общую оценку выпускной квалификационной работы (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

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 учебной работе после ознакомления с заключением и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите.

5. Защита выпускной квалификационной работы

5.1. Указания по подготовке и защите ВКР

Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

Подготовка выпускной квалификационной работы предполагает высокую степень самостоятельности студента, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Ориентируясь на достижение общих целей образования в целом – формирование и развитие креативного (созидательного, инновационного) типа мышления и целей среднего профессионального образования в частности – выпускная квалификационная работа направлена на выполнение основных требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, по которым производится оценка уровня профессиональной подготовленности студента.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для слож-

ной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих.

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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих.

5.2. Условия защиты ВКР

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава согласно расписанию, утверждаемому директором техникума.

Выпускная квалификационная работа - включает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной работы.

На выполнение выпускной практической квалификационной работы отводится 2 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места.

Приготовленные блюда должны соответствовать описанию блюд в дипломной работе.

Для дегустации блюдо презентуется в количестве не менее 3-х.

При оценивании выполнения практической части выпускной квалификационной работы учитывается соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил при выполнении работ.

На защиту выпускной квалификационной работы каждому студенту отводится не более 45 мин.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы:

- представление работы секретарем комиссии;
- доклад выпускника (10-15 мин);
- представление отзыва и рецензии;
- презентация дипломного блюда (не менее 3 порций для дегустации);
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии.

Примерная структура доклада на защите выпускной квалификационной работы:

- представление темы выпускной квалификационной работы;
- актуальность выбранной темы;
- цель, задачи работы, предмет, объект и методы исследования;
- краткий обзор основного содержания выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является публичной. Студенту рекомендуется подготовить презентацию, выполненную с применением информационных технологий.

Члены ГЭК могут задавать вопросы, как по теме выпускной квалификационной работы, так и для выявления общей профессиональной подготовленности студента.

Государственная экзаменационная комиссия коллегиально оценивает содержание ВКР, форму ее защиты, оценивает уровень знаний и соответствие подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО.

По результатам защиты ГЭК решает вопрос о выдаче выпускнику диплома о среднем профессиональном образовании и присвоении квалификации техник-технолог.

На основании общих выводов ГЭК разрабатываются рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственных экзаменационных комиссий.

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

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами комиссии.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

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 огра-

ниченных 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 комиссий);

- 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 и других приспособлений).

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

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- 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.

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.

7 Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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 (или несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

- Об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В 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 госу-

дарственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

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.

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.

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

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

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.

Шаблон дипломного задания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

И. В. Бондаренко

"__" _____ 2021 г.

ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕ

Тема: _____

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема предложена _____

Руководитель _____
(фамилия, имя, отчество)

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ:**А. В ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКЕ****Введение****Глава 1 Анализ предприятия**

1.1 Анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия общественного питания

1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания

Глава 2 Технологическая часть

2.1 Значение блюд в питании человека

2.2 Правила личной гигиены техника-технолога

2.3 Охрана труда, техника безопасности и пожарная безопасность на предприятии общественного питания

2.4 Характеристика цехов для приготовления сложного горячего блюда

2.5 Организация рабочего места для приготовления сложного горячего блюда

2.6 Разработка нормативно-технологической документации

2.7 Организация хранения и товароведная характеристика используемого сырья

2.8 Оборудование, посуда и инвентарь, применяемые для приготовления сложного горячего блюда

2.9 Технологический процесс приготовления сложного горячего блюда. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения блюда

Глава 3 Экономическая часть

3.1 Планирование и анализ товарооборота предприятия общественного питания

3.2 Калькуляция цен на сложное горячее блюдо

3.3 Формирования цен на предприятии общественного питания, торговые наценки и учет на предприятии общественного питания

ЗАКЛЮЧЕНИЕ**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ****ПРИЛОЖЕНИЯ**

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ:

А. В ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКЕ

Введение

Глава 1 Анализ предприятия

1.1 Анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия общественного питания

1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания

Глава 2 Технологическая часть

2.1 Значение кондитерских изделий в питании человека

2.2 Правила личной гигиены техника-технолога

2.3 Охрана труда, техника безопасности и пожарная безопасность на предприятии общественного питания

2.4 Характеристика цехов для приготовления сложного кондитерского изделия

2.5 Организация рабочего места для приготовления сложного кондитерского изделия

2.6 Разработка нормативно-технологической документации

2.7 Организация хранения и товароведная характеристика используемого сырья

2.8 Оборудование, посуда и инвентарь, применяемые для приготовления сложного кондитерского изделия

2.9 Технологический процесс приготовления сложного. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения сложного кондитерского изделия.

Глава 3 Экономическая часть

3.1 Планирование и анализ товарооборота предприятия общественного питания

3.2 Калькуляция цен на сложное кондитерское изделие

3.3 Формирования цен на предприятии общественного питания, торговые наценки и учет на предприятии общественного питания

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

1. При прохождении преддипломной практики на предприятии общественного питания

(наименование организации, предприятия)

Надлежит собрать следующий материал:

- а) общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности, подразделения организации, производственная и организационная структура организации; б) построение организационной структуры предприятия общественного питания;
- в) особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции, по исследуемой теме с разработкой рецептур, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд; подбором оборудования, посуды и инвентаря;
- г) нормативно-технологическую документацию;
- д) формирование цен и товарооборот предприятия общественного питания.

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание» – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» – Текст: непосредственный.
5. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» – Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» – Текст: непосредственный.
7. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с. – Текст: непосредственный.
8. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептов блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2013. – 812 с. – Текст: непосредственный.
9. Васюкова А. Т. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
10. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480 с. – Текст: непосредственный.
11. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.
12. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.: Академия, 2016. – 256 с. – Текст: непосредственный.
13. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с. – Текст: непосредственный.
14. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб. заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 528 с. – Текст: непосредственный.
15. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Высш. шк., 2019. - 190 с. – Текст: непосредственный.
16. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – Текст: непосредственный.

17. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.
18. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебник для СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.
19. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.
20. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.
21. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.
22. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.
23. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.
24. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.
25. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.
26. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие. М. Академия, 2016. – 192 с.– Текст: непосредственный.

Интернет-источники

27. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный
28. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>, свободный– Текст: электронный
29. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа: <http://www.restorus.com>, свободный– Текст: электронный

Срок окончания
дипломной работы _____ июня 2022 г.

ПРИМЕЧАНИЕ:

а) Пояснительная записка должна быть напечатана на одной стороне листа

Руководитель дипломной работы (ф.и.о. полностью и подпись)

Рассмотрено и одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии про-
дукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____ от _____ 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ С.А.Кравец

Дата выдачи дипломного задания _____ апреля 2022 г.

Студент _____ Ф.И.О., подпись