

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Европа» г/м Европа 52



Е.Г. Солохина

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ОБПОУ «САТТ им.
К.К. Рокоссовского»

Е.А. Громаков

Приказ № 130-10
от «24» мая 2020 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2020 - 2021 учебный год

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная

Ушаково 2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. М 384, (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 23 июля 2014 г., регистрационный N 33234)

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

Разработчики:

Ковальцова О.С. – преподаватель специальных дисциплин первой категории

Рассмотрена на заседании ПЦ МК

Протокол № 3 от «26» ноября 2020 г.

Председатель ПЦ МК  Глазкова Е. И.

Содержание

1. Паспорт программы.....	4
1.1 Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП.....	4
1.2 Форма государственной итоговой аттестации.....	4
1.3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	4
1.4. Объем времени на подготовку и проведение.....	4
2. Структура и содержание.....	4
2.1 Тематика дипломных работ.....	4
2.2 Структура дипломной работы.....	6
2.3 Требования к оформлению дипломной работы.....	7
3 Условия организации и проведения.....	8
3.1 Организация выполнения дипломной работы.....	8
3.2 Рецензирование дипломных работ.....	8
3.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации.....	9
3.4 Требования к материально-техническому обеспечению.....	11
3.5 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	12
4 Контроль и оценка результатов.....	12
4.1 Общие требования к освоению общих и профессиональных компетенций..	12
4.2. Критерии оценки дипломных работ.....	14
4.3. Порядок выдачи и рассмотрение апелляций.....	15
Приложения	

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП

Государственная итоговая аттестация является частью ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и проводится после успешного завершения в полном объеме освоения всех профессиональных модулей и прохождения производственной практики (преддипломной) – ППД.

1.2. Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

1.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, их готовности к самостоятельной работе по выполнению профессиональных задач.

Основными задачами государственной итоговой аттестации являются:

- осмысленное понимание выпускниками значимости будущей профессии технолога продукции общественного питания как важной составляющей единого промышленного комплекса России;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний выпускников по специальности при решении конкретных задач;
- использование знаний и практических навыков в вопросах разработки технологических процессов, организации и планировании производства продукции общественного питания в области современных тенденций развития механизации и автоматизации работ;
- подготовленность выпускников к самостоятельной работе в условиях быстро меняющихся экономических и технологических процессов.

1.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы и проведение государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломной работы составляет 6 недель; по графику учебного процесса в 2020 -2021 уч. году: - очное отделение с « 17 » мая по « 28 » июня 2021 г.;

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Тематика дипломных работ

Тематика дипломных работ должна отвечать современным требованиям организации производства продукции общественного питания, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности. Темы разрабатываемых работ должны соответствовать по степени

сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися за время освоения ОПОП, а по содержанию одному или нескольким профессиональным модулям, входящих в образовательную программу. Выпускная квалификационная работа предполагает выполнение дипломной работы по тематике, представленной в таблице 1.

Таблица 1. Тематика выпускной квалификационной работы.

1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни

ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.3-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.

ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

3. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане

ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.2, ПК 3.3-3.4, ПК 4.1, ПК 6.1-6.5

4. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.

ОК 1-9, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.

ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета

ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Конкретные темы дипломных работ разрабатываются руководителями выпускных квалификационных работ. Темы дипломных работ рассматриваются на заседании ведущей (по специальности) цикловой комиссии. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы вплоть до предложения своей темы с обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы может быть разработана и по заданию конкретного предприятия.

Закрепление дипломников за руководителями выпускных квалификационных работ и разрабатываемая тематика дипломных работ утверждается приказом по техникуму. Руководителями выпускных квалификационных работ могут являться как преподаватели специальных дисциплин, так и квалифицированные специалисты - практики.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого дипломника, которые

рассматриваются на заседании цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на дипломную работу. Указывается график выполнения работы, срок окончания работы и дата проведения государственной итоговой аттестации.

Задания на дипломную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

2.2. Структура дипломной работы

Дипломная работа должна включать:

- введение;
- основная часть (маркетинговые исследования, анализ предприятия, организационно-технологические расчеты, экономическая часть, охрана труда и техника безопасности);
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложение.

Рекомендуется использовать наглядный материал в виде презентации или показа отдельных слайдов, выполненных в программе Power Point.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость темы, формулируются цели и задачи. Объем введения должен составлять 2-3 страницы.

В основной части необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции. Провести маркетинговые исследования организации работы предприятия Проанализировать тип и вместимость предприятия, формы и методы обслуживания, место расположения, режим работы предприятия, систему снабжения, организацию производства и техническое оснащение предприятия. Разработать производственную программу предприятия. Рассчитать количество вырабатываемой продукции, и требуемого количества продуктов. Осуществить подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды. Рассчитать калькуляцию цен на блюда и торговые наценки на предприятии. Осветить вопросы охраны труда и техники безопасности и проанализировать работы по охране окружающей среды.

Объем основной части должен быть не менее 45 страниц.

Заключение содержит выводы по работе, основные результаты с указанием их новизны и прикладного значения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов.

Объем заключения должен быть в пределах 1- 2 страниц.

В списке используемой литературы указываются:

- законодательные и нормативные акты по вопросам производства продукции общественного питания;
- учебная и специальная литература;
- электронно-информационные ресурсы.

Приложением к дипломной работе могут быть - таблицы, схемы, фотографии и пр.

При разработке нестандартных тем руководитель вправе внести изменения по содержанию структуры дипломной работы, отражающие особенности темы. Это обязательно отражается в индивидуальном задании на дипломную работу.

2.3. Требования к оформлению дипломной работы

Дипломная работа может быть выполнена:

- в электронном варианте с применением пакета Microsoft Office (Ms Word, Ms Excel) любой версии;
- в рукописном варианте (на листах формата А4).

Объем дипломной работы должен быть не менее 50 страниц машинописного (или рукописного) текста (без учета приложений).

При выполнении работы с помощью программных продуктов Microsoft Office рекомендуется придерживаться следующих правил:

1. Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена на стандартных листах формата А4 компьютерным способом.
2. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через полуторный межстрочный интервал с применением 14-го размера шрифта Times New Roman.
3. Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.
4. Для каждой страницы устанавливается размер полей от края листа: слева-30мм, справа-10мм, сверху и снизу-20мм.
5. Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 0,7см.
6. Все листы должны быть пронумерованы по порядку. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.
7. Титульный лист является первым листом ВКР. На титульном листе номер не ставится, но лист считается.
8. Лист-задание и рецензия не нумеруются и не считаются.
9. После листа-задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая список литературы.
10. Каждую часть ВКР начинают с новой страницы.
11. Работа пишется одним цветом.
12. Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта Times New Roman.
13. Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет два интервала 14-го размера шрифта.
14. ВКР состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.
15. Нумерация пунктов должна быть в пределах каждой части и номер пункта должен состоять из номера части и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставится точка.
16. Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ВКР более трех подряд не рекомендуется.
17. При использовании в тексте ВКР таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту.
18. Порядковый номер таблицы необходим для ее связи с текстом. Номер таблицы ставится над левым верхним углом арабскими цифрам. Указывается номер раздела и порядковый номер таблицы, между ними ставится точка. Номер таблицы и название выделяется жирным шрифтом.
19. Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников.

20. Формулы в тексте нумеруются номером раздела и порядковым номером, указываются в конце строчки в скобках. Формулы рекомендуется набирать по левому краю – отступ

3. Условия организации и проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Организация выполнения дипломной работы

Выполнению дипломной работы предшествует производственная преддипломная практика (ППД), которая проводится после завершения теоретического курса обучения. Обучающиеся, имеющие задолженность по дисциплинам теоретического курса, могут быть направлены на практику с условием ликвидации задолженности в установленные учебной частью сроки.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Руководство дипломными работами возлагается на руководителя, который работает с дипломником по индивидуальному графику из расчета 12 академических часов на 1 человека. Общее руководство выполнением дипломных работ осуществляется заместителем директора техникума по учебно-производственной работе. Заместитель директора техникума по учебно-производственной работе составляет расписание защиты дипломных работ (график работы Государственной экзаменационной комиссии – ГЭК), утверждает его директором техникума и доводит до сведения дипломников и членов ГЭК не позднее, чем за 2 месяца до начала работы комиссии.

Законченная дипломная работа, подписанная обучающимся, представляется руководителю, после просмотра и одобрения выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее вместе со своим письменным отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем ее разделам.

3.2. Рецензирование дипломных работ

Выпускная квалификационная (дипломная) работа, допущенная к защите и отвечающая всем требованиям, направляется на рецензию.

Рецензентами дипломных работ должны являться опытные специалисты – практики или квалифицированные преподаватели профильных дисциплин из других учебных заведений. Список рецензентов подготавливается заранее и утверждается приказом директора техникума.

Если дипломная работа выполняется по заданию конкретного предприятия, то рецензентом может являться специалист - практик этого предприятия.

Расчеты с рецензентами за выполненную работу проводятся по часовым ставкам, устанавливаемым приказом директора техникума. За рецензию одной работы предусматривается не более 3-х академических часов.

Рецензия должна обязательно включать:

- заключение о соответствии выполненной дипломной работы заданию;

- характеристику выполнения каждого раздела работы, целесообразность предлагаемых в работе мероприятий по совершенствованию сварочного производства;
- перечень положительных качеств дипломной работы и, если имеются, основных недостатков;
- отзыв о работе в целом, заключение о возможности использовать работу дипломника на производстве.

Дипломник должен быть ознакомлен с содержанием рецензии не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

После ознакомления с работой, отзывом руководителя и рецензией заместитель директора по учебно-производственной работе решает вопрос о допуске дипломника к защите работы, делает соответствующую запись на титульном листе работы и передает его в Государственную экзаменационную комиссию.

Допуск дипломников к защите дипломных работ объявляется приказом директора техникума.

3.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проходит в форме защиты дипломных работ в Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), состав которой и график работы утверждается приказом по техникуму .

Возглавляет работу комиссии председатель ГЭК. Он организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Кандидатура председателя ГЭК по представлению техникума утверждается Министерством образования Курской области не позднее 20 декабря текущего года.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в техникуме. Им может быть руководитель или заместитель руководителя (имеющие ученую степень или высшую квалификационную категорию) другой учебной организации, осуществляющей образовательную деятельность по профилю специальности, или, как правило, из числа ведущих специалистов – представителей работодателей по профилю подготовки.

Заместителем председателя ГЭК является директор техникума. В случае создания нескольких ГЭК заместителем может быть назначен заместитель директора техникума или преподаватель по специальным дисциплинам, имеющий первую квалификационную категорию.

Работа ГЭК осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором техникума.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК, разрешено присутствие преподавателей, обучающихся и других заинтересованных лиц.

В ГЭК представляются следующие материалы:

- приказ о составе ГЭК;
- выполненные дипломные работы с письменными заключениями руководителей дипломных работ и рецензентами;

- зачетные книжки обучающихся, ведомость сведений об успеваемости по всем дисциплинам и др.

Все документы должны находиться у секретаря ГЭК, который ведет заполнение всей рабочей документации.

На доклад при защите дипломной работы отводится 10-15 минут. Дипломник должен излагать основное содержание работы свободно, с отрывом от письменного текста. Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы работы, его целях и задачах. Далее по разделам раскрыть содержание работы, а затем осветить основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Процесс защиты сопровождается показом и объяснением схем, таблиц, графиков и пр. Может быть использована компьютерная техника – показ презентации работы или отдельных слайдов.

По окончании доклада зачитываются заключения руководителя дипломной работы и рецензента.

Члены ГЭК могут задавать дипломнику вопросы как непосредственно связанные с темой работы, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы дипломник имеет право пользоваться своей работой.

На защиту дипломной работы в ГЭК отводится до 45 минут.

Решение об оценке дипломной работы, о выдаче диплома и присвоении квалификации специалисту принимается ГЭК 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 ГЭК является решающим.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на оценках руководителя, учитывающего его теоретическую и практическую значимость; рецензента за работу в целом; членов ГЭК за содержание работы, ее защиту, включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента.

Защита дипломных работ оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и секретарем ГЭК, сдается заместителю директора по учебной работе. После окончания работы ГЭК все протоколы подшиваются в отдельную папку и передаются на хранение в архив техникума.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации без уважительной причины, или получившие при защите работы неудовлетворительную оценку, отчисляются из техникума с правом восстановления, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. При этом восстановление в число обучающихся может быть проведено на любой период, но не менее чем предусмотрено по графику учебного процесса на государственную итоговую аттестацию (6 недель).

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица допускается не более двух раз.

Защищенные дипломные работы передаются в архив техникума, где хранятся в течение 5 лет.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно – методический интерес, по разрешению директора техникума могут выдаваться из архива преподавателям под

роспись на конкретный срок и использоваться в качестве учебных пособий в кабинетах техникума.

После окончания работы ГЭК составляется отчет, который подписывается председателем ГЭК и передается заместителю директора по учебно-производственной работе техникума, который, в свою очередь, делает обобщающий отчет о выпуске специалистов и подводит итоги освоения обучающимися основных и профессиональных компетенций в свете требования ФГОС СПО по специальности.

Результаты работы ГЭК обсуждаются на заседаниях цикловых комиссий и рассматриваются на педсоветах техникума.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из техникума (п. 22 приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968), при этом дополнительное заседание ГЭК должно быть проведено не позднее четырех месяцев после подачи обучающимся личного заявления.

3.4. Требования к материально-техническому обеспечению

При подготовке к государственной итоговой аттестации (выполнение дипломной работы) реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие кабинета подготовки, в котором имеются:

- рабочее место преподавателя – руководителя дипломной работы;
- компьютер с доступом в Интернет, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащение которого включает:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК;
- стойки для крепления чертежей;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- места для желающих присутствовать на открытом заседании ГЭК.

В соответствии с требованием п. 4 приказа Министерства образования и науки РФ от 16. 08.2013 г. № 968 студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

В информационное обеспечение государственной итоговой аттестации включается:

- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации (указания) по разработке дипломных работ;
- Федеральные законы, Постановления Правительства РФ и Курской области, приказы Министерства образования и науки РФ. Комитет образования Курской области и пр.

- нормативно - справочные документы по специальности;
- учебная литература по специальности;
- специальная литература по профилю подготовки.

3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

К руководству дипломных работ могут привлекаться как преподаватели техникума, так и специалисты – представители работодателей, имеющие практический опыт работы. Требования к квалификации: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Членами государственной экзаменационной комиссия могут являться как преподаватели техникума, так и лица, приглашенные из других учебных заведений, имеющие первую или высшую квалификационную категорию. Кроме этого, к работе в ГЭК могут быть привлечены представители работодателей по профилю подготовки выпускников.

Требования к председателю ГЭК и его заместителю изложены в п. 3.3. Программы.

4. Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации

4.1. Общие требования к освоению общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Государственная итоговая аттестация позволяет оценить соответствие выпускаемого специалиста требованиям профессиональной подготовленности основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования углубленной подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В общепрофессиональной подготовке специалиста оценивается:

- глубина понимания сущности и социальной значимости специальности и своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. (ОК 1.);
- умение организовать собственную деятельность и выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценить их эффективность и качество (ОК 2.);
- умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3.);
- выполнение поиска, анализа и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4.);
- владение информационно – коммуникационными технологиями для совершенствования профессиональной деятельности (ОК 5.);
- умение работать в коллективе и команде, обеспечивая её сплочение; эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6.);
- умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий (ОК 7.);

- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием и осознанным планированием повышения квалификации (ОК 8.);
- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9.);

В профессиональной подготовке специалиста оценивается:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- умение организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- умение организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2);
- умение организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3).

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

- умение организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок холодной кулинарной продукции (ПК 2.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3).

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

- умение организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4).

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

- умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.2);
- умение организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4).

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

- умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2).

6. Организация работы структурного подразделения.

- умение участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1);
- умение планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2);
- организация работы трудового коллектива (ПК 6.3);
- умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4);
- Умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

4.2. Критерии оценки дипломных работ

Критерии оценки знаний выпускников определяются ГЭК дифференцированно по 5 - ти балльной системе.

«Отлично» - выставляется за дипломную работу, выполненную в полном объеме по утвержденному заданию, аккуратно и в соответствии с методическими указаниями. Содержание работы отвечает современным требованиям организации производства. В работе прослеживается разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При защите работы обучающиеся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно ориентируется не только в вопросах, связанных с организацией и разработкой технологического процесса, но и экономики, техники безопасности и пр. Верно и уверенно отвечает на поставленные вопросы. Оформление работы полностью соответствует требованиям, предъявляемым к текстовой части.

«Хорошо» - выставляется за квалификационную работу, выполненную в полном объеме, аккуратно и в соответствии с методическими указаниями. Содержание работы отвечает современным требованиям организации и разработке технологического процесса. Работа имеет положительные отзывы руководителя – консультанта и рецензента.

При защите работы обучающийся показывает знание вопросов темы, в основном отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Имеются некоторые недочеты в оформлении приложений и в основной части.

«Удовлетворительно» - выставляется за работу, которая имеет теоретическое обоснование, базируясь на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно обоснованные предложения. Просматривается непоследовательность изложения материала. Отмечается небрежность в оформлении, как текстовой части, так и приложения, с нарушением требований к оформлению. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность,

показывает слабые знания вопроса темы, не всегда дает ответы на заданные вопросы.

Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы. Показал слабую ориентировку в понятиях и терминах, которые использует в своей работе. Защита прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

«Не удовлетворительно» - выставляется за работу, которая выполнена очень поверхностно, небрежно в оформлении как текстовой, так и основной части работы, с грубыми ошибками в оформлении. В отзыве руководителя работы отмечается, что обучающийся не посещал консультаций, большая часть работы списана или заимствована в сети Интернет. Рецензент отмечает серьезные допущенные ошибки. Выпускник совсем не ориентируется в терминологии работы, не знает теоретических основ организации и разработки технологического процесса и экономики. Затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме работы или при ответах допускает существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, защитившим дипломные работы, оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарём ГЭК. Итоги работы ГЭК доводятся до выпускников в этот же день, сразу после окончания работы ГЭК.

Об окончании техникума и о присвоении квалификации издается приказ по техникуму.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

4.3 Порядок выдачи и рассмотрение апелляций

1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляции о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления ее результатов.

3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора техникума одновременно с утверждением состава ГЭК, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

4. 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.

5. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

6. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат аттестации.

В последнем случае результат 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 ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

7. 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 ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение ее представителя о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

9. 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.

10. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

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

**Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»**

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УПР

_____ А.П. Быкова

« ___ » _____ 20__ г.

**Тематика дипломных работ
по специальности**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ушаково

2020

Тематика дипломных работ

2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
5. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
6. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
7. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
8. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни..
20. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского»

ПРОТОКОЛ № _____

заседания Государственной экзаменационной комиссии

« _____ » _____ 202__ г.

Специальность _____

(код, наименование)

Присутствовали:

председатель Государственной экзаменационной комиссии _____

(фамилия, инициалы, должность)

заместитель председателя Государственной экзаменационной комиссии _____

(фамилия, инициалы, должность)

члены Государственной экзаменационной комиссии:

(фамилия, инициалы, должность)

ПОВЕСТКА ЗАСЕДАНИЯ:

1. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной студента(ки)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

(фамилия, инициалы, должность)

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах.
2. Приложения к выпускной квалификационной работе на _____ листах.
3. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы.
4. Рецензия.

(фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе студента(ки) были заданы следующие вопросы:

Решение Государственной экзаменационной комиссии

Признать, что студента(ки)

выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой

_____ (цифрами и прописью)

Присвоить _____

_____ (фамилию, имя, отчество обучающегося полностью)

Квалификацию _____

по специальности _____

Выдать диплом _____

_____ (с отличием, без отличия)

2. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной студента(ки)

_____ (фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

_____ (фамилия, инициалы, должность)

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах.
2. Приложения к выпускной квалификационной работе на _____ листах.
3. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы.
4. Рецензия.

_____ (фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе студента(ки) были заданы следующие вопросы:

Решение Государственной экзаменационной комиссии

Признать, что студента(ки)

_____ выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой

_____ (цифрами и прописью)

Присвоить _____

_____ (фамилию, имя, отчество обучающегося полностью)

Квалификацию _____

по специальности _____

Выдать диплом _____

_____ (с отличием, без отличия)

ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского»

**ОТЗЫЗ на
выпускную квалификационную работу**

Студента(ки)

На тему: _____

ВКР выполнена в форме: _____

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы _____
2. Логическая последовательность _____
3. Аргументированность и конкретность выводов и предложений _____
4. Использование литературных источников _____
5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр. _____

Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР _____

6. Недостатки работы: Присутствует: +
Отсутствует: -
1. Работа представлена не в оригинале, а в виде ксерокопии
7. Набор текста не соответствует правилам ОБПОУ «САТТ им .К. К. Рокоссовского\
2.Перечень недостатков
3. Наименование темы работы не соответствует утвержденной ГЭК
4. Отсутствуют обязательные структурные части (содержание, введение, заключение, библиографический список, приложения)
5. Структурные части работы (включая главы) набраны в подбор, а не начинаются с новой страницы
6. Главы и параграфы неправильно пронумерованы, наименования не соответствуют содержанию
7. Заголовки структурных частей, включая заголовки глав, набраны прописным шрифтом, расположены не посередине страницы. Расстояние между заголовками и текстом не соответствуют трем интервалам
8. Страницы пронумерованы неверно
9. Таблицы (рисунки) в тексте оформлены неверно
10. Работа не сброшюрована

8. Предложения для внедрения _____

8. ВКР соответствует /не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК _____

9. Выпускник _____

Заслуживает присвоения ему (ей) квалификации _____

Руководитель ВКР _____

_____ « _____ » _____ 20 _____ год

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Студента(ки) _____

На тему: _____

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы _____
2. Разделы дипломной работы, выполненные наиболее полно: _____
3. Наличие в работе самостоятельных и оригинальных решений: _____
4. Практическая значимость дипломной работы в целом или ее отдельных частей для практики _____
5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр. _____
6. Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР _____
7. Достоинства и недостатки, выявленные рецензентом в дипломной работе _____
8. Степень достаточности теоретической подготовки обучающегося и его умение использовать полученные знания для решения теоретических и практических задач: _____
9. ВКР соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК (нужное подчеркнуть)
10. Выпускник _____
Заслуживает (не заслуживает) присвоения ему (ей) квалификации _____

Рецензент ВКР _____

ФИО, должность, место работы

« _____ » _____ 20 _____ год _____

Подпись руководителя

**ОБПОУ «Свободинский аграрно-технический техникум
им. К.К.Рокоссовского»**

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

_____ А.П.Быкова

« ____ » _____ 20 ____ г.

**ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

дипломной работы/дипломного проекта

Студент(ка)

_____ фамилия, имя, отчество

Форма обучения: очная группа _____

Направление подготовки/специальность:

1. Тема: _____

2. Дата выдачи темы « ____ » _____ 20 ____ год.

3. Календарный график выполнения

4. Содержание пояснительной записки

5. Срок предоставления студент(ка)

законченной ВКР:

« ____ » _____ 20 ____ года

Руководитель _____

Студент(ка) _____

ОБПОУ «САТТ им. К. К. Рокоссовского»

Предметно-цикловая методическая комиссия естественнонаучного профиля

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема _____

Студент(ка)

Руководитель выпускной квалификационной
работы _____

Допущен к защите

Приказ № _____ «___» _____ 20__ г.

График подготовки к государственной итоговой аттестации

№ п/п	Содержание работы	Срок проведения
1	Закрепление за обучающимися тем письменной экзаменационной работы	25.12.2020
2	Выдача обучающимся индивидуальных заданий к письменной экзаменационной работе	15.01.2021
3	Составление графика выполнения разделов письменной экзаменационной работы	15.01.2021
4	Составление графика консультаций по письменной экзаменационной работе	15.01.2021
5	Выполнение письменной экзаменационной работы	25.12.2020 20.06.2021
6	Проверка, подготовка отзыва о письменной экзаменационной работе руководителем	21.06.2021
7	Подготовка сообщения, презентации к устной защите письменной экзаменационной работы	24.06.2021
8	Защита письменной экзаменационной работы	28.06.2021

№	Тема дипломной работы	Ф.И.О обучающегося
14.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.	Алтухова Екатерина Григорьевна
20	Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	Брусенцев Данил Дмитриевич
19.	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов	Гуторова Анастасия Юрьевна
11.	Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.	Гуторова Людмила Юрьевна
5.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.	Доронова Кристина Андреевна
15.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.	Ермакова Анна Сергеевна
12.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.	Кондратова Виктория Александровна
9.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.	Метелищенкова Екатерина Алексеевна
2.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.	Стребкова Юлия Романовна
1.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни	Шестопалов Федор Александрович
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.	Хмелевская Анисия Николаевна
6.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.	Янголенко Олег Николаевич