

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
базовой подготовки**

2018 г

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

Протокол № 44

«27» августа 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»

 Н.Н. Егоров

«28» августа 20 18 г..

Согласовано

Председатель Государственной экзаменационной комиссии



Галиев Ф.Ф.



«28» августа 20 18 г..

1. Общие положения

1.1. Программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом Республики Татарстаном среднего профессионального образования № 384, утвержденным 22. 04.2014 г по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Программа ГИА разработана предметно-цикловой комиссией (далее ПЦК) преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональных дисциплин и обсуждена на заседании комиссии _____ 20__ г., протокол № _____.

1.3. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные утвержденным директором колледжа учебным планом.

1.4. ГИА проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО, дополнительным требованиям к выпускнику по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГАПОУ «Мамадышский ПК» (далее колледж) и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

2. Нормативные ссылки

2.1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

2.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г, 17 ноября 2017 г) № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2.4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, № 384, утвержденным 22.04.2014 г.

2.5. Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Мамадышский политехнический колледж» (далее ГАПОУ «Мамадышский ПК»).

3. Форма государственной итоговой аттестации

3.1. Государственной итоговой аттестацией в соответствии с ФГОС СПО является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа (проект)). Темы выпускных квалификационных работ определяются ГАПОУ «Мамадышский ПК». Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, предусмотренных ФГОС СПО.

4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

В соответствии с учебным планом на подготовку и проведение ГИА отводится 6 недель: подготовка выпускной квалификационной работы- 4 недели, защита выпускной квалификационной работы- 2 недели.

5.Сроки проведения ГИА

Согласно учебному плану ФГОС СПО устанавливаются следующие сроки проведения ГИА с 19 мая 2021 г по 30 июня 2021 г.

6.Организация работы государственной экзаменационной комиссии

6.1. Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК):

-формируется из педагогических работников колледжа, 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 утверждается приказом директора ГАПОУ «Мамадышский ПК»;

-подбор кандидатуры председателя ГЭК и утверждение ее с Министерством образования и науки Республики Татарстан проводится не позднее 20 декабря 2020 г (на следующий календарный год с 1 января по 31 декабря).

6.2. Основные функции ГЭК

6.2.1. Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта Республики Татарстана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

-принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении профессионального образования;

- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.2.2. Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

6.3. Организация работы ГЭК во время защиты выпускной квалификационной работы

6.3.1. Перечень необходимых документов для проведения защиты выпускной квалификационной работы:

-программа государственной итоговой аттестации;

- приказ директора ГАПОУ «Мамадышский ПК» о создании ГЭК и проведении государственной итоговой аттестации;

- приказ директора ГАПОУ «Мамадышский ПК» о допуске студентов учебных групп по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к государственной итоговой аттестации;

- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость образовательного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания за 2017/2021 учебные годы);

- приказ о закреплении тем дипломных работ (дипломных проектов) за студентами по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (с указанием руководителя и сроков выполнения);

- график проведения защита выпускной квалификационной работы;

- зачетные книжки студентов;

- отчет по практике, аттестационный лист по производственной практике, перечень выпускных квалификационных работ, протоколы проведения экзаменов квалификационных в учебных группах по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

6.4. Подготовка отчета ГЭК после окончания государственной итоговой аттестации

6.4.1. После окончания ГИА государственной экзаменационной комиссией готовится отчет (Приложение 1), в котором дается анализ результатов ГИА выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций.

6.4.2. Отчет о работе ГЭК обсуждается на педагогическом совете ГАПОУ «Мамадышский ПК», срок — август.

7. Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА

7.1. Форма ГИА: защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа(проект)) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

7.1.1. Дата проведения защиты доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

7.1.2. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями профессионального цикла совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается предметно-цикловой комиссией (Приложение 2).

7.2.4. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГАПОУ «Мамадышский ПК». Руководителем дипломной работы (проекта) может быть только работник ГАПОУ «Мамадышский ПК».

7.2.5. Порядок выполнения и защиты выпускных квалификационных работ, требования к содержанию и оформлению регламентирует Положение о порядке выполнения и защиты выпускных квалификационных работ.

7.2.6. Критерии оценки выпускных квалификационных работ:

Критерии	Показатели			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах Республики Татарстанах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присут-	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путает-	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, ино-	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и

	<p>ствуется только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p>	<p>ся в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>гда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>
Защита работы	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оцени-</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и</p>

		работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	вается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии на государственной итоговой аттестации

Комиссия в составе:

Председатель _____

Члены комиссии _____

№ п/п	Показатели	Всего	
		количество	%
1	Всего обучающихся в группе		
2	Допущены к защите		
3	Принято к защите ВКР		
4	Защищено ВКР		
5	Получили оценки:		
	-отлично;		
	-хорошо;		
	-удовлетворительно;		
	-неудовлетворительно		
6	Средний балл		
7	Количество ВКР, выполненных по темам:		
	-предложенным преподавателем;		
	-предложенным студентом		
	-по заявкам работодателей		
	-в области поисковых исследований		
8	Количество ВКР рекомендованных:		
	-к опубликованию		
	-к внедрению		

Замечания при проведении защиты выпускных квалификационных работ:

положительные _____

отрицательные _____

Предложения по организации работы экзаменационной комиссии и проведению итоговой аттестации _____

Председатель экзаменационной комиссии

подпись

Ф.И.О.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из песочного теста в условиях _____.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в условиях _____.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в условиях _____ с использованием современных технологий и оборудования.
4. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в условиях _____.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста в условиях _____.
7. Организация процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в условиях _____.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования в условиях _____.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса (говядина, свинина, баранина) в условиях _____.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из пряничного теста в условиях _____.
12. Организация процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в условиях _____ с использованием современных технологий и оборудования.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования в условиях _____.

14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в условиях _____ использованием современных технологий и оборудования.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в условиях _____ использованием современных технологий и оборудования.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из меренгового теста в условиях кафе «Апрель»
17. Организация процесса приготовления и приготовление стейков в условиях _____ с использованием современных технологий и оборудования
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в в условиях _____.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей в условиях кафе «Вятка»
20. Организация технологического процесса приготовления новых соусов для рыбных блюд в условиях кафе «Вятка»
21. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из блюд из птицы в условиях кафе «Вятка»
22. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в условиях кафе «Апрель»
23. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из блюд из жареного мяса в условиях кафе «Снежинка»
24. Организация технологического процесса приготовления новых соусов для рыбных блюд в условиях кафе «Апрель»
25. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из натуральной рубленой массы
26. Организации технологического процесса приготовлении сложных горячих блюд из мяса в условиях кафе «Диляра»
27. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в условиях кафе «Форсаж».
28. Организация производства в холодном цехе при молодежном кафе на 150 посадочных мест
29. Организация производства в овощном цехе при ресторане высшего класса на 150 посадочных мест

30. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей в условиях кафе «Вятка».
31. Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса в условиях кафе «Диляра»
32. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста на в условиях кафе «Аргамак»
33. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов в условиях ресторана «Арабэлла».
34. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в условиях кафе «Аргамак».
35. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного теста в условиях кафе «Вятка»
36. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в условиях кафе «Арарат»
37. Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из морепродуктов в условиях кафе «Арарат»
38. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из жареного мяса в условиях кафе «Диляра»
39. Организация производства в холодном цехе при кафе на 75 посадочных мест
40. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок из овощей, грибов и сыра в условиях кафе «Диляра»
41. Организация технологического процесса приготовления новых соусов для рыбных блюд в условиях кафе «Вятка»
42. Организация технологического процесса приготовления мучных изделий из безопарного дрожжевого теста в условиях мучного цеха кафе «Вятка».
43. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов на условиях ресторан «Арабэлла».
44. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок из мяса в условиях кафе «Арарат»
45. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в условиях кафе «Апрель».
46. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста в условиях кафе «Апрель».
47. Организация технологического процесса приготовления мучных изделий из опарного дрожжевого теста в условиях мучного цеха кафе «Вятка».

48. Организация производства в холодном цехе при ресторане специализирующегося татарской кухне на 150 посадочных мест