

**Министерство образования и науки Республика 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**

**2020 г**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Государственной экзаменационной комиссии Директор ГАПОУ «Мамалышский ПК»

  
\_\_\_\_\_ Касанов Г.А.  
«14» \_\_\_\_\_ декабря \_\_\_\_\_ 2020 г.  
«14» \_\_\_\_\_ декабря \_\_\_\_\_ 2020 г.

  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Егоров  
«14» \_\_\_\_\_ декабря \_\_\_\_\_ 2020 г.



РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета колледжа

протокол № 14

«14» \_\_\_\_\_ декабря \_\_\_\_\_ 2020 г.

## **1. Общие положения**

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

1.2. 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.

1.3. 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 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
- 2.2 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г, №33234).
- 2.3 Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России 30.07.2013г. N 29200 (в ред. от 15.12.2014 г.).
- 2.4 Приказ Министерства образования и науки России от 18.04.2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России 14.06.2013г. N28785( в ред. От 18.08.2018 г.).
- 2.5 Приказ Министерства образования и науки России от 16.08.2013 г. N 968 г. (С изменениями и дополнениями от: 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г.) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

2.6 Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»

2.7 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. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

### **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 18 мая 2021 г по 27 июня 2021г.

---

## **6. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

### **6.1. Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК):**

-председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

-руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников;

-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).

-государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

### **6.2. Основные функции ГЭК**

#### **6.2.1. Основные функции ГЭК:**

-выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе в соответствии требованиям Федерального государственного образовательного стандарта 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 2016/2020 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 обще-

го 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 абсолют-	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 сформули-	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в

	но не согласуются с содержанием)	рованы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	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 присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и 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
Оформ-	Много нарушений	Представленная ВКР	Есть некоторые	Соблюдены все



ление работы	правил оформления и низкая культура ссылок.	имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	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 работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	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 (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	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 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, до-	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-

	пускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	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.

**ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из песочного теста в условиях кафе «Апрель»
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в условиях кафе «Апрель»
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в условиях кафе «Диляра» с использованием современных технологий и оборудования.
4. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы) в условиях кафе «Апрель»
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста в условиях кафе «Апрель»
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования в условиях кафе «Диляра»
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса (говядина, свинина, баранина) в условиях кафе «Вятка»
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из пряничного теста в условиях кафе «Стамбул».
10. Организация процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в условиях кафе «Диляра» с использованием современных технологий и оборудования.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования в условиях кафе «Диляра»
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в условиях кафе «Апрель» использованием современных технологий и оборудования.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в условиях кафе «Диляра» использованием современных технологий и оборудования.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из меренгового теста в условиях кафе «Апрель»
15. Организация процесса приготовления и приготовление стейков в условиях кафе «Вятка» с использованием современных технологий и оборудования
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в в условиях кафе «Диляра».