

**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**

2021 г

СОГЛАСОВАНО

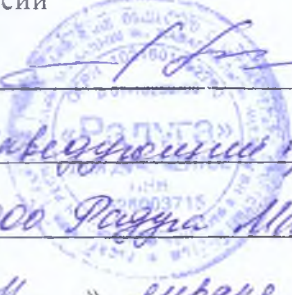
УТВЕРЖДАЮ

Председатель Государственной экзаменационной
комиссии

Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»

Н.Н Егоров

« 11 » января 20 22 г..


_____ Касанова Т.А.
заведующий кафедрой
ООО Радна Мамадышского ПК
« 11 » января 20 22 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета колледжа

протокол № 1

« 11 » января 20 22 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 науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся". (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный N 59778);.
- 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 23 мая 2022 г по 30 июня 2022г.

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 2021 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 2018/2022 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 защиты выпускной квалификационной работы;

- зачетные книжки студентов;

- отчет по практике, аттестационный лист по производственной практике, протоколы проведения квалификационных экзаменов 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 отли-

чением, 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 текущего года.

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

	содержанием)	предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	
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
Оформление	Много нарушений правил оформления и	Представленная ВКР имеет отклонения и не	Есть некоторые недочеты в	Соблюдены все правила оформ-

работы	низкая культура ссылок.	во всем соответствует предъявляемым требованиям	оформлении работы, в оформлении ссылок.	ления 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, допускает существен-	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставитель-

	ные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	ный 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 технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
6. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
8. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.
9. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов для ресторана французской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.

16. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.