

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

ИП Бакунин Андрей Михайлович

_____/Е.А. Бакунина/

«__» _____ 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Красноуфимский

многопрофильный техникум»

_____/В.Л. Сычев/

«__» _____ 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для государственной итоговой аттестации по основной профессиональной
образовательной программе среднего профессионального образования

19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

г. Красноуфимск
2020 г.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) базовой подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384)

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

Широкова Т.В., методист ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

Молочникова Н.Н., преподаватель ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

Ленкова О.Г., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

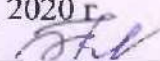
Шляпникова Л.В., мастер производственного обучения, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании методического объединения «Общепрофессиональный цикл»

«19» ноября 2020 г.

Председатель МО  /Молочникова Н.Н./

Согласована на заседании педагогического совета ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Протокол № 3 от «26» ноября 2020 г.
Председатель педагогического совета  /Калинина С.А./

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации	4
1.1. Результаты освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	4
1.1.1. Виды профессиональной деятельности	4
1.1.2. Профессиональные и общие компетенции	4
1.1.3. Показатели оценки сформированности профессиональных и общих компетенций	6
2. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации	14
2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации	14
2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ	14
2.3. Критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты ВКР	16
3. Образцы бланков документов для государственной итоговой аттестации	19
3.1. Образец титульного листа выпускной квалификационной (дипломной) работы	19
3.2. Образец бланка задания на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы	20
3.3. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную (дипломную) работу ...	21
3.4. Образец бланка рецензии на выпускную квалификационную (дипломную) работу обучающегося ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»	22
3.5. Форма сводной ведомости защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ...	23
3.6. Форма оценочной ведомости защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ...	24

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Результаты освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.1.1. Виды профессиональной деятельности

Обязательное условие допуска к государственной итоговой аттестации является освоение выпускником всех видов профессиональной деятельности, соответствующих профессиональным модулям:

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программ профессиональных модулей у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Профессиональные компетенции

Модуль	Профессиональные компетенции
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1 Умение организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2 Умение организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3 Умение организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1 Умение организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок холодной кулинарной продукции. ПК 2.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<p>ПК 3.1 Умение организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3 Умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4 Умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1 Умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2 Умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.3 Умение организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Умение организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	<p>ПК 5.1 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1 Умение участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2 Умение планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3 Организация работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4 Умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5 Умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>

Общие компетенции

Код	Наименование
ОК 1	Глубина понимания сущности и социальной значимости специальности и своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.
ОК 2	Умение организовать собственную деятельность и выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценить их эффективность и качество.
ОК 3	Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Выполнение поиска, анализа и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владение информационно – коммуникационными технологиями для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Умение работать в коллективе и команде, обеспечивая её сплочение; эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	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 8	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием и осознанным планированием повышения квалификации.
ОК 9	Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.3. Показатели оценки сформированности профессиональных и общих компетенций

Показатели оценки сформированности профессиональных компетенций

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. Оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. 1.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 1.3. Правильность расчета по формулам. 1.4. Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд. 1.5. Соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. 1.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 1.7. Правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.
ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. Оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. 1.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. 1.3. Правильность расчета по формулам. 1.4. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд. 1.5. Соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. 1.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 1.7. Правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.
ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления	1.1. Оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. 1.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. 1.3. Правильность расчета по формулам.

сложной кулинарной продукции	<p>1.4. Выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд.</p> <p>1.5. Соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.</p> <p>1.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>1.7. Правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.</p>
------------------------------	---

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>2.1. Оценка органолептических показателей качества канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>2.2. Организация процесса подготовки и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>2.3. Правильность расчета по формулам.</p> <p>2.4. Выбор различных способов и приемов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>2.5. Соблюдение безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>2.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>2.1. Оценка органолептических показателей качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>2.2. Организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>2.3. Правильность расчета по формулам.</p> <p>2.4. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд.</p> <p>2.5. Соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>2.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	2.1. Оценка органолептических показателей качества сложных холодных соусов. 2.2. Организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных соусов. 2.3. Правильность расчета по формулам. 2.4. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных холодных соусов. 2.5. Соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных соусов. 2.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.
--	--

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	3.1. Оценка органолептических показателей качества супов. 3.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для супов. 3.3. Правильность расчета по формулам. 3.4. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных супов. 3.5. Соблюдение безопасности тепловой обработке при приготовлении супов. 3.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить Приготовление сложных горячих соусов.	3.1. Оценка органолептических показателей качества сложных горячих соусов. 3.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных соусов. 3.3. Правильность расчета по формулам. 3.4. Выбор различных способов и приемов приготовления горячих соусов. 3.5. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов. 3.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	3.1. Оценка органолептических показателей качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 3.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 3.3. Правильность расчета по формулам. 3.4. Выбор различных способов и приемов подготовки овощей, грибов, сыра для сложных блюд. 3.5. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов.

	3.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	3.1. Оценка органолептических показателей качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 3.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 3.3. Правильность расчета по формулам. 3.4. Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложных блюд. 3.5. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов. 3.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4.1. Оценка органолептических показателей качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4.3. Правильность расчета по формулам. 4.4. Выбор различных способов и приемов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4.5. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов. 4.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4.7. Оценка органолептических показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	4.1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 4.2. Правильность расчета по формулам. 4.3. Выбор различных способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 4.4. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов. 4.5. Соблюдение безопасности пользования производственным

	инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	4.1. Оценка органолептических показателей качества сложных отделочных полуфабрикатов. 4.2. Организация процесса подготовки и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 4.3. Правильность расчета по формулам. 4.4. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 4.5. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении отделочных полуфабрикатов.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	5.1. Оценка органолептических показателей качества сложных холодных десертов. 5.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных десертов. 5.3. Правильность расчета по формулам. 5.4. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов. 5.5. Соблюдение безопасности при охлаждении, хранении сложных холодных десертов. 5.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	5.1. Оценка органолептических показателей качества сложных горячих десертов. 5.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. 5.3. Правильность расчета по формулам. 5.4. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов. 5.5. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов. 5.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	6.1. Демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	6.1. Организация работы коллектива исполнителей. 6.2. Организация рабочих мест в производственных помещениях. 6.3. Умение рассчитывать заработную плату и производительность труда.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	6.1. Демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя. 6.2. Организация работы коллектива исполнителей.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	6.1. Вести табель учета рабочего времени работников. 6.2. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. 6.3. Выполнение расчетов по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	6.1. Разработка нормативно-технологической документации.

Показатели оценки сформированности общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач.

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования.

повышение квалификации.	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Форма выпускной квалификационной работы: дипломная работа.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05. Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.
3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
4. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов.
5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.
6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи.
7. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей и грибов.
8. Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей и грибов.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, яиц, творога.

11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы жареной.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных пюреобразных супов.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов.
17. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов.
18. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы и кролика.
20. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса запеченного.
21. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса тушеного.
22. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса запеченного.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из филе птицы.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе красного основного соуса.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их субпродуктов.
27. Организация технологического процесса приготовления холодных супов.
28. Организация технологического процесса приготовления сложных железированных десертов.
29. Организация технологического процесса приготовления сложных замороженных десертов.
30. Организация технологического процесса приготовления сложных молочных и творожных десертов.
31. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.
32. Организация технологического процесса приготовления сложных выпеченных десертов.
33. Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий.

34. Организация технологического процесса приготовления праздничных пирогов.
35. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
36. Организация технологического процесса приготовления сложных изделий из слоеного теста.
37. Организация технологического процесса приготовления бисквитных пирожных.
38. Организация технологического процесса приготовления песочных пирожных.
39. Организация технологического процесса приготовления бисквитных тортов.
40. Организация технологического процесса приготовления песочных тортов.
41. Организация технологического процесса приготовления комбинированных тортов.
42. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий.
43. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов французской кухни.
44. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе белого основного соуса.

2.3. Критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты ВКР

Председатель и каждый член ГЭК заполняют оценочную ведомость выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (см. п.3.6.), в которой отражаются критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты ВКР. Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов (0 баллов – признак компетенции отсутствует, 1 балл - признак проявлен не в полном объеме, 2 балла – признак проявлен в полном объеме).

Оценочная ведомость учитывает также оценки рецензента и руководителя ВКР по 5-балльной шкале.

Оценочная ведомость содержит шкалу перевода баллов в 5-балльную систему.

Оценки «отлично» заслуживает выпускная квалификационная (дипломная) работа, которая имеет практическую значимость, носит исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. ВКР имеет положительный

отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная (дипломная) работа, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускная квалификационная (дипломная) работа, которая имеет исследовательский характер, но практическая часть базируется на теоретическом материале. Анализ выполнен поверхностно, материал изложен непоследовательно. Представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не имеет практической значимости, не отвечает требованиям, изложенным в данных методических рекомендациях. В работе отсутствуют выводы, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

В оценочной ведомости подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении государственной итоговой аттестации.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Балл (отметка)	оценка
85%-100%	34-40 баллов	5	отлично
70%-84%	28-33 балла	4	хорошо
50%-69%	20-27 баллов	3	удовлетворительно
менее 50%	менее 20 баллов	2	неудовлетворительно

На основании оценочных ведомостей заполняется сводная ведомость защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (см. п.3.5). Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка защиты ВКР определяется как среднее арифметическое оценок представителей ГЭК, рецензента и руководителя. При получении спорной оценки решающее значение

имеет оценка председателя ГЭК. Сводная ведомость подписывается председателем ГЭК.

3. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Образец титульного листа выпускной квалификационной (дипломной) работы

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (Дипломная работа)

Тема:

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Выполнил: студент группы _____

(Ф.И.О.)

Руководитель _____
(Ф.И.О).

Рецензент: _____
(должность)

(организация)

(Ф.И.О.)

Допустить к защите

Руководитель работы _____ «___» _____ 2021 г.

Красноуфимск
2021 г.

3.2. Образец бланка задания на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы

СОГЛАСОВАНО:

Председатель МО

«Общепрофессиональный цикл»

_____/Молочникова Н.Н./

(подпись)

«____» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

по УМР

_____/Калинина С.А./

(подпись)

«____» _____ 2021 г.

Задание на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы

обучающемуся _____

по специальности: 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Тема выпускной квалификационной (дипломной) работы _____

Срок сдачи обучающимся выполненной выпускной квалификационной (дипломной) работы

«____» _____ 2021 г.

Дата выдачи задания «____» _____ 2021 г.

Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы

(Ф.И.О., должность) (подпись)

Содержание выпускной квалификационной работы (перечень вопросов, подлежащих разработке)

1. Характеристика блюд (изделий) (по теме).
2. Ассортимент и технология приготовления блюд (изделий) (по теме).
3. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме).
4. Характеристика производственных помещений для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме).
5. Характеристика предприятия.
6. Организация производственного процесса на предприятии по приготовлению сложной кулинарной продукции (по теме).
7. Характеристика разрабатываемого блюда (изделия).
8. Разработка рецептуры блюда (изделия).
9. Разработка технологии приготовления блюда (изделия).
10. Расчет пищевой ценности блюда (изделия).
11. Оформление технологической документации для фирменного блюда (изделия) (техно-технологическая карта, технологическая карта фирменного (нового) блюда, калькуляционная карта)

Задание к выполнению принял обучающийся _____ / _____
(Ф.И.О.) (подпись)

3.3. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную (дипломную) работу

ОТЗЫВ на выпускную квалификационную (дипломную) работу

обучающегося (-йся) _____

(фамилия, имя, отчество)

Группа № _____

на тему: _____

Соответствие содержания работы заданию:

Характеристика выполненной работы по всем ее разделам:

Полнота раскрытия темы: _____

Теоретический уровень и практическая значимость работы: _____

Степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы):

Оценка деятельности обучающегося в период выполнения ВКР (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):

Качество оформления работы: _____

Общее заключение _____

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель _____

(Ф. И. О.)

(подпись)

«___» _____ 20__ г.

3.4. Образец бланка рецензии на выпускную квалификационную (дипломную) работу обучающегося ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Студент _____
(ФИО)

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Представленная ВКР на тему: _____

Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему требованиям к ВКР

(соответствует, не соответствует)

ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ

1. Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане _____

2. Краткая характеристика структуры работы _____

3. Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность обучающегося, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.

4. Недостатки работы (по содержанию и оформлению)

5. Особые замечания, предложения и пожелания

Работа заслуживает оценки _____
(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент _____,
(Фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

Дата: «___» _____ 20 г.

Подпись: _____

3.5. Форма сводной ведомости защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Сводная ведомость защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Дата: «__» _____ 20 __ г.

Группа № _____

	ФИО обучающегося	Оценка членов ГЭК					Оценка рецензента ВКР	Оценка руководителя ВКР	Средняя оценка	Итоговая оценка
		Председатель ГЭК	Зам. Председателя	Член ГЭК	Член ГЭК	Член ГЭК				
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										
11.										
12.										
13.										
14.										
15.										
16.										
17.										
18.										
19.										
20.										

* Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка защиты ВКР определяется как среднее арифметическое оценок представителей ГЭК, рецензента и руководителя. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя ГЭК.

Председатель ГЭК

(подпись)

(расшифровка)

3.6. Форма оценочной ведомости защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Оценочная ведомость защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ф.И.О. члена ГЭК _____

Сформированные профессиональные и общие компетенции	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Макс. кол-во баллов	Ф.И.О. обучающихся / количество баллов																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Оценка членов ГЭК по результатам выполнения и защиты ВКР																						
1. Оценка выполнения ВКР по содержанию		10																				
ОК.1, ОК.2, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.8, ОК.9; ПК1.1., ПК1.2., ПК1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК3.1., ПК3.2., ПК3.3., ПК3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.5.	Оформление ВКР (дипломной работы) соответствует методическим рекомендациям	0-2																				
	ВКР (дипломная работа) содержит все разделы в соответствии с заданием (материал изложен логически, связанно, последовательно).	0-2																				
	Предоставляет достоверность и объективность результатов расчетной части ВКР	0-2																				
	Проводит обзор выбранной литературы, информационно-справочных источников по теме работы	0-2																				
	ВКР выполнена в соответствии с графиком и нормами времени	0-2																				
2. Оценка процедуры защиты ВКР		20																				
ОК.1, ОК.2, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.8,	Четко формулирует тему и актуальность работы	0-2																				

ОК.9; ПК1.1., ПК1.2., ПК1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.5	Определяет цели и задачи работы в соответствии с темой	0-2																		
	Демонстрирует в защите ВКР ясность, четкость, последовательность доклада	0-2																		
	Владеет профессиональной терминологией	0-2																		
	Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий)	0-2																		
	Предоставляет умение работать с нормативной и технологической документацией	0-2																		
	Использует информационно-коммуникативные технологии в защите ВКР (качество и полнота презентации)	0-2																		
	Уверено и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК	0-2																		
	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2																		
	Соблюдает регламент защиты	0-2																		
Оценка руководителя и рецензента ВКР																				
1. Оценка рецензента ВКР (по 5-балльной системе)		max 5																		
2. Оценка руководителя ВКР (по 5-балльной системе)		max 5																		
Общее количество баллов		40																		
Оценка по 5-балльной шкале																				

Критерии оценивания по результатам выполнения и защиты ВКР:

- 0 баллов – признак компетенции отсутствует;
1 балл - признак проявлен не в полном объеме;
2 балла – признак проявлен в полном объеме.

Перевод баллов в 5-балльную систему:

- 85% - 100% - 34-40 баллов – оценка «5»;
70% - 84% - 28-33 балла – оценка «4»
50% - 69% - 20 - 27 баллов – оценка «3»;
менее 50% - менее 20 баллов – оценка «2».

Член ГЭК: _____ (_____)
(подпись) (расшифровка)

Дата: _____