

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

СОГЛАСОВАНО:

ИП Бакунин Андрей Михайлович

 /Е.А. Бакунина/

«    » документ 2020 г.

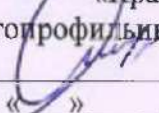


УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Красноуфимский

многопрофильный техникум»

 /В.Л. Сычев/

«    »      2020 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

**19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

г. Красноуфимск  
2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа ГИА) выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания» (утв. Приказом министерством образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 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»;

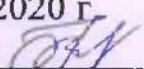
Ленкова О.Г., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

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

<b>Пояснительная записка .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Паспорт Программы государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>7</b>
1.1. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП .....	7
1.2. Форма государственной итоговой аттестации .....	8
1.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации .....	9
1.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации .....	9
<b>2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>10</b>
2.1. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных) работ .....	10
2.2. Требования к структуре выпускной квалификационной (дипломной) работе. Правила оформления выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	11
<b>3. Условия организации и проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>12</b>
3.1. Организация выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной) работы .....	12
3.2. Материально-техническое и информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации .....	13
3.3. Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	14
3.4. Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной) работы в дистанционном формате .....	15
<b>4. Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>18</b>
4.1. Критерии оценки дипломных работ .....	18
<b>Приложения .....</b>	<b>20</b>
Приложение 1. Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» .....	20
Приложение 2. Примерное содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	23
Приложение 3. Перечень источников и литературы, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	24
Приложение 4. Образец бланка листа ознакомления с Программой государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2020-2021 учебный год.....	28
Приложение 5. Образец бланка задания на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	29
Приложение 6. Образец бланка протокола закрепления задания на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	30
Приложение 7. Календарный план-график поэтапного выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	31
Приложение 8. Образец титульного листа выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	32
Приложение 9. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную (дипломную) работу .....	33
Приложение 10. Образец бланка рецензии на выпускную квалификационную (дипломную) работу обучающегося ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» .....	34
Приложение 11. Образец бланка сводной ведомости защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология	

продукции общественного питания» .....	35
Приложение 12. Образец протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы .....	36
Приложение 13. Образец бланка оценочной ведомости защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» .....	38

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2020 – 2021 учебный год.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности «Технология продукции общественного питания» (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384).
- Законом Свердловской области «Об образовании в Свердловской области» от 09.07.2013 г.;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 (с изм., утв. приказом Минобрнауки РФ № 1580 от 15.12.2014 г.);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968 г. (с изм., утв. приказом Минобрнауки РФ № 74 от 31.01.2014 г., приказом Минобрнауки РФ № 1138 от 17.11.2017 г., приказом Минпросвещения России от 21.05.2020 г. № 257, приказом Минпросвещения России от 10.11.2020 г. № 630);
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- паспорт программы, содержащий информацию о месте государственной итоговой аттестации в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), форме проведения, о целях и задачах и времени на подготовку и проведение;
- структура и содержание государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускников.

Программа ГИА, критерии оценивания результатов, требования к выпускной квалификационной работе ежегодно обновляются методическим объединением «Общепрофессиональный цикл» и утверждаются руководителем после её обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения

студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

## **1.1. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП**

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

**Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.**

**В общепрофессиональной подготовке специалиста оценивается:**

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.

**В профессиональной подготовке специалиста оценивается:**

1. 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.

2. 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.

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

ПК 3.1 Умение организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1 Умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.3 Умение организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Умение организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1 Умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Умение участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Умение планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организация работы трудового коллектива.

ПК 6.4 Умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **1.2. Форма государственной итоговой аттестации**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология



продукции общественного питания» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

### **1.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

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

Основными задачами государственной итоговой аттестации являются:

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

### **1.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 6 недель (в том числе 4 недели отведены на подготовку выпускной квалификационной (дипломной) работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы).

Программа ГИА доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (**Приложение 4**).

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных) работ**

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных) работ должна отвечать современным требованиям организации производства продукции общественного питания, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная (дипломная) работа (далее - ВКР) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика ВКР определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, по возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях методического объединения «Общепрофессиональный цикл» и согласовывается на методическом совете техникума.

Примерная тематика ВКР представлена в **Приложении 1**.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

Закрепление тем ВКР за студентами оформляется приказом директора техникума не менее, чем за четыре месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, ВКР и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР.

ВКР подлежит рецензированию. Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента (**Приложение 5**). Задания на ВКР рассматриваются методическим объединением «Общепрофессиональный цикл», подписываются руководителем ВКР, утверждаются заместителем директора по УМР и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) ВКР.

## **2.2. Требования к структуре выпускной квалификационной (дипломной) работе. Правила оформления выпускной квалификационной (дипломной) работы**

Содержание ВКР включает в себя (**Приложение 2**):

- титульный лист (**Приложение 7**);
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов);
- список использованных источников и литературы (примерные источники и литература приведена в **Приложении 3**);
- глоссарий (по желанию студента);
- приложения.

Подробные требования к структуре ВКР (дипломной работе), правила ее оформления указаны в Методических рекомендациях по подготовке и написанию выпускной квалификационной (дипломной) работы для студентов ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ВКР может быть оформлена с помощью следующих видов переплёта:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами.

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Организация выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной) работы**

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют председатель методического объединения «Общепрофессиональный цикл», руководители ВКР.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов;
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР (**Приложение 6**), включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю;
- контроль хода выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР (**Приложение 8**);
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной (итоговой) аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов.

В период написания ВКР руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые и индивидуальные консультации.

По окончании выполнения студентом ВКР в соответствии с календарным планом выполнения ВКР руководитель ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей методического объединения «Общепрофессиональный цикл». В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

ВКР подлежат рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя (**Приложение 9**). Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

Рецензия должна включать:

- заключения о соответствии ВКР заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку ВКР в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

### **3.2. Материально-техническое и информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

Реализация Программы ГИА при подготовке к государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) в ходе выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы предполагает наличие кабинета подготовки, в котором имеются:

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

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

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК);
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- места для желающих присутствовать на открытом заседании ГЭК.

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум», обучающихся по ФГОС СПО, на заседание ГЭК представляются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Приказ руководителя образовательной организации о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

- Выполненные выпускные квалификационные работы студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с письменными отзывами руководителя ВКР и рецензиями;
- Документация по экспертизе и оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций (**Приложения 11, 13**);
- Протокол заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы.

### **3.3. Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы**

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК.

В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. На защиту ВКР в целом отводится до 30 минут. Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой. Отзыв руководителя и рецензия зачитывается председателем ГЭК.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;
- актуальность;
- цель и основные задачи;
- объект и предмет изучения;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;

- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием, мультимедийными и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов ВКР.

Решения ГЭК о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях ГЭК большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическая и практическая подготовка студента.

При защите ВКР каждым членом ГЭК заполняется оценочная ведомость выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (**Приложение 13**). На основании оценочных ведомостей заполняется сводная ведомость защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (**Приложение 11**).

Заседание ГЭК протоколируется (**Приложение 12**). В протоколе записываются: экзаменационная оценка ВКР, особые мнения членов ГЭК (если имели место). Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

### **3.4. Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы в дистанционном формате**

Не позднее, чем за 10 дней до защиты ВКР в соответствии с расписанием студент высылает по электронной почте итоговый вариант работы в формате PDF руководителю ВКР и рецензенту.

Руководитель ВКР проверяет работу и готовит письменный отзыв на работу в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации. Рецензент готовит рецензию на работу и передает ее в техникум. Отзыв и рецензия заверяются подписями руководителя и рецензента соответственно. Не позднее, чем за 3 дня до защиты, студент должен быть ознакомлен с отзывом и рецензией путем отправки ему скан-копий соответствующих документов.

В случае если защита ВКР предполагает показ презентации, а у студента отсутствуют технические возможности для демонстрации презентационных материалов непосредственно во время выступления, допускается их заблаговременное предоставление членам ГЭК для предварительного ознакомления.

Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы осуществляется с применением дистанционных технологий в формате видеоконференцсвязи на платформе Zoom. Студенты и руководители ВКР присутствуют на защите ВКР удаленно.

Всем удаленным участникам защиты не позднее, чем за один день до проведения ГИА, рассылают ссылку для проведения онлайн-защиты на платформе Zoom. Удаленные участники защиты должны располагать техническими средствами и программным обеспечением, позволяющими обеспечить целостность процедуры проведения ГИА с применением дистанционных технологий.

Тестирование системы с участниками ГИА должно быть проведено в день рассылки ссылок за один день до проведения ГИА. На тестирование студент должен выходить из того помещения и с помощью того оборудования, которое предполагается использовать при прохождении защиты ВКР.

Процедура защиты. После установления видеосвязи со всеми участниками ГИА председатель ГЭК представляет студентов и членов ГЭК, разъясняет студентам особенности проведения ГИА с применением дистанционных технологий, последовательность действий и очередность вопросов, задаваемых членами ГЭК, процедуру обсуждения и согласования результатов ГИА. Все удаленные участники во время проведения защиты присутствуют на видеоконференции с выключенными видеокамерами и микрофонами. Каждый студент приглашается на защиту техническим специалистом в соответствии со списком, озвученным председателем ГЭК. После получения приглашения студент включает видеокамеру и микрофон. Его изображение выводится на большой экран.

При защите ВКР студент выступает перед членами ГЭК и отвечает на их вопросы в режиме реального времени при условии непрерывной видеоконференцсвязи. Студент должен находиться лицом к видеокамере. Презентация (если она имеется) демонстрируется студентом. После выступления студента и ответов на поставленные комиссией вопросы председатель ГЭК озвучивает отзыв руководителя и рецензию на ВКР.

После завершения защиты председатель ГЭК объявляет технический перерыв для обсуждения и подведения итогов ГИА. Во время обсуждения видеоконференцсвязь для студентов не осуществляется. Технический перерыв для



обсуждения и подведения итогов рекомендуется устанавливать не более чем на 30 минут. Технический специалист контролирует отсутствие студентов на видеоконференции в этот период.

После завершения перерыва в установленное время студенты возвращаются на видеоконференцию. Результаты ГИА доводятся до сведения студентов председателем ГЭК в режиме видеоконференции и оформляются протоколом заседания ГЭК.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Критерии оценки дипломных работ**

С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаний, умений, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (далее - ФОС), включающий в себя:

- Паспорт фонда оценочных средств;
- оценочные материалы;
- бланки документов.

Председатель и каждый член ГЭК заполняют оценочную ведомость выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (**Приложение 13**), 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» (**Приложение 11**). 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.

**Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

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 желированных 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.

## **Примерное содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы**

### **Введение**

#### **Глава 1. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции (по теме)**

- 1.1. Характеристика блюд (изделий) (по теме)
- 1.2. Ассортимент и технология приготовления блюд (изделий) (по теме)
- 1.3. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме)
- 1.4. Характеристика производственных помещений для приготовления сложной кулинарной продукции (по теме)

#### **Глава 2. Организация производства сложной кулинарной продукции (по теме) на предприятии**

- 2.1. Характеристика предприятия
- 2.2. Организация производственного процесса на предприятии по приготовлению сложной кулинарной продукции (по теме)

#### **Глава 3. Разработка рецептуры и технологии приготовления фирменного блюда (изделия) на предприятии**

- 3.1. Характеристика разрабатываемого блюда (изделия)
- 3.2. Разработка рецептуры блюда (изделия)
- 3.3. Разработка технологии приготовления блюда (изделия)
- 3.4. Расчет пищевой ценности блюда (изделия)
- 3.5. Оформление технологической документации для фирменного блюда (изделия).

### **Заключение**

### **Список использованных источников и литературы**

### **Приложения**

**Приложение 1.**

**Приложение 2.**

**Приложение 3.**

.....

## Примерный перечень источников и литературы, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы

### Нормативно-правовые источники:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 года № 2-ФЗ) (с изменениями на 08.12.2020 г.).
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов № 29-ФЗ (с изменениями на 13.07.2020 г.).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях № 195-ФЗ от 30.12.2001 г. (ред. от 08.12.2020 г.).
4. Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 26.12.2008 г. (в действующей редакции).
5. Федеральный Закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» № 381-ФЗ от 28.12.2009 г. (в действующей редакции).
6. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изменениями на 13.07.2020 г.)
7. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (в действующей редакции).
8. ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*
9. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
10. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
11. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.*
12. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*
13. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*
14. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
15. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
16. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*
17. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2015 г. Введен впервые.*



18. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». *Межгосударственный стандарт, дата введения 01.01.2016 г. Введен впервые.*

19. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». *Действует с 01.01.2013 г.*

20. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям». *Действует с 01.01.2013 г.*

21. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний». *Дата введения 01.01.2014 г.*

22. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания». *Дата введения 01.01.2016 г.*

23. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». *Дата введения 01.07.2013 г.*

24. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. *Дата введения 01.01.2014 г.*

25. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (ред. от 04.10.2012 г.) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

26. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01» (с изменениями на 10.06.2016 г.).

26. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

### **Основная учебная литература:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. – М.: ООО Издательство «КонРус», 2018.

3. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб.пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2017.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.

6. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ Л.П. Липатова. - М.: Академия, 2016.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2017.

8. Саенко О.Е. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО/ О.Е. Саенко. - М.: Академия, 2018.

9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник для СПО / И.П. Самородова. - М.: Академия, 2018.

10. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Г.П. Семичева. - М.: Академия, 2018.

11. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / А.В. Синицина, Е.И. Соколова. – 3 изд., стер. - М.: Академия, 2018.

12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО/ В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия» 2017.

#### **Дополнительная литература:**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - Издательский центр «Академия», 2017.

2. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2017.

3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

6. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2016.

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017.

8. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование: учеб.пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2017.

#### **Рекомендуемая литература по анализу управленческих процессов в организации:**

1. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания, М.: Альфа-М, ИНФРА – М., 2018.

2. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – Феникс. М., 2018.

3. Ефимова О.В. Экономика предприятий общественного питания. Экономика. – М., 2017.

4. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. - М., 2017.

5. Николаева М.А. Основы стандартизации. - Учебная лекция. М.: 2016.

6. Лукашевич В.В. Управление персоналом предприятий торговли и общественного питания. – М.: Инфра – М, 2016.

## Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс] [www.edu.ru](http://www.edu.ru). Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>
5. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров.
6. <http://www.frio.ru/> - Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями.
7. <http://www.restorus.com/> - Новости и технологии сферы общественного питания.
8. <http://russgost.ru/> - База нормативных документов в сфере общественного питания.

**Образец**

**Лист ознакомления  
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания» на 2020-2021 учебный год**

Группа № \_\_\_\_\_

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество студента</b>	<b>Подпись студента</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		

**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)

**Образец бланка протокола закрепления задания  
на выполнение письменной экзаменационной работы**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО  
«Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
\_\_\_\_\_/В.Л.Сычев  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Протокол закрепления задания  
на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема выпускной квалификационной (дипломной) работы	ФИО руководителя выпускной квалификационной (дипломной работы)	Подпись студента
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК**  
**поэтапного выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы**

обучающимся \_\_\_\_\_ группы № \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ курса по теме \_\_\_\_\_

№ этапа	Основные этапы выполнения ВКР	Сроки выполнения	Отметка о выполнении с указанием срока выполнения	Примечания
1	Изучение научных источников, разработка структуры ВКР, уточнение целей, задач, методов сбора и анализа фактического материала, написание вводной части работы			
2	Подготовка и представление теоретической части работы			
3	Подготовка и представление практической части, заключения			
4	Подбор и оформление иллюстративного материала для защиты			
5	Нормоконтроль ВКР			
6	Представление ВКР на проверку, написание отзыва и рецензирования			

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

Обучающийся: \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

**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.



# 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.

**Образец бланка рецензии на выпускную квалификационную (дипломную) работу**

**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: \_\_\_\_\_

**Образец бланка 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	Сред- няя оценка	Итого- вая 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)

## Образец протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

### ПРОТОКОЛ заседания Государственной экзаменационной комиссии

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Группа № \_\_\_\_\_

Образовательная программа: \_\_\_\_\_

Вид аттестационного испытания: защита выпускной квалификационной (дипломной) работы

Государственная экзаменационная комиссия в составе:

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, место работы)

Заместитель председателя: \_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, место работы)

приняла решение об утверждении результатов защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5

Председатель ГЭК

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Заместитель председателя ГЭК

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Члены ГЭК:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Образец бланка  
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																				

<b>2. Оценка процедуры защиты ВКР</b>		<b>20</b>																				
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., 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	Четко формулирует тему и актуальность работы	0-2																				
	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																				
<b>Оценка руководителя и рецензента ВКР</b>																						
<b>1. Оценка рецензента ВКР (по 5-балльной системе)</b>		<b>max 5</b>																				
<b>2. Оценка руководителя ВКР ( по 5-балльной системе)</b>		<b>max 5</b>																				
<b>Общее количество баллов</b>		<b>40</b>																				
<b>Оценка по 5-балльной шкале</b>																						

### 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: \_\_\_\_\_