Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Империя»
_____/А.М. Бакунин/
«26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
_____/В.Л. Сычев/
«26» июня 2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

г. Красноуфимск
2023 г.

Разработчики:

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

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

Мезенцева В.М., преподаватель ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

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

Рассмотрена на заседании Методического совета (Протокол № 3 от «09» ноября 2023 г.)

Председатель МС _____ /С.А. Калинина/

Рассмотрена на заседании педагогического совета с участием председателя ГЭК (Протокол № 2 от «16» ноября 2023 г.)

Председатель педагогического совета _____ /С.А. Калинина/

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА…… 5

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ …..... 7

1. Место государственной итоговой аттестации в структуре основной профессиональной образовательной программы ……. 7

1.2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации ……. 9

1.3. Форма государственной итоговой аттестации …… 9

1.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации ……. 9

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ…… 10

2.1. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) ……. 10

2.2. Требования к структуре выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Правила оформления выпускной квалификационной работы (дипломной работы) …….. 11

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ……. 12

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 работы (дипломной работы) ……. 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ …….. 16

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И (ИЛИ) АННУЛИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ …….. 19

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖДНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ ….. 22

ПРИЛОЖЕНИЯ…….. 24

Приложение 1. Лист ознакомления с Программой государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в 2023-2024 учебном году……..... 24

Приложение 2. Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания……..... 25

Приложение 3. Образец бланка протокола закрепления задания на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы)……..... 28

Приложение 4. Образец бланка задания на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) …… 29

Приложение 5. Образец титульного листа выпускной квалификационной работы (дипломной работы) …… 30

Приложение 6. Примерное содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы) ……. 31
Приложение 7. Примерный перечень источников и литературы, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) …… 32
Приложение 8. Календарный план-график поэтапного выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) …….. 36
Приложение 9. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) ……..... 37
Приложение 10. Образец бланка сводной ведомости защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ……..... 38
Приложение 11. Образец протокола заседания государственной экзаменационной комиссии по оценке выполнения и защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) ……. 39
Приложение 12. Образец бланка оценочной ведомости выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания……... 41

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №384);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

локальными актами техникума:

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

В Программе государственной итоговой аттестации используются следующие термины и их сокращения:

- выпускная квалификационная работа – ВКР;
- выпускник ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» - выпускник;
- ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» - техникум;
- государственная итоговая аттестация – ГИА;
- государственная экзаменационная комиссия – ГЭК;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена – ОПОП ППССЗ;

- Федеральный государсвтенный образовательный стандарт среднего профессионального образования – ФГОС СПО.

Программа ГИА содержит:

- информацию о форме проведения, целях и задачах, времени на подготовку и проведение ГИА;
- описание структуры и содержания ГИА;
- условия подготовки и описание процедуры проведения ГИА;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускников.

Программа ГИА утверждается директором техникума после её обсуждения и согласования на заседании педагогического совета с участием председателя ГЭК**.**

Выпускники должны быть ознакомлены с Программой ГИА не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА под подпись **(Приложение 1).**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Место государственной итоговой аттестации в структуре основной профессиональной образовательной программы

ГИА является частью ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и проводится после успешного завершения в полном объеме освоения всех профессиональных модулей и прохождения производственной (преддипломной) практики.

При проведении ГИА оценивается:

в общепрофессиональной подготовке - сформированность общих компетенций:

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 - сформированность профессиональных компетенций:

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. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, их готовности к самостоятельной работе по выполнению профессиональных задач.

Основными задачами ГИА являются:

- осмысленное понимание выпускниками значимости будущей профессии техника-технолога 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.

1.3. Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА по ОПОП ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выполнение и защита ВКР в форме дипломной работы.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

1.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на ГИА – 6 недель:

- 4 недели - на подготовку ВКР,
- 2 недели - на защиту ВКР.

Срок проведения ГИА - с 17 мая 2023 г. по 28 июня 2023 г.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Тематика ВКР (дипломных работ) должна отвечать современным требованиям организации производства продукции общественного питания, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности. ВКР (дипломная работа) 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 (дипломной работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика ВКР (дипломной работы) определяется техникумом: разрабатывается преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

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

Примерная тематика ВКР (дипломных работ) представлена в **Приложении 2**.

Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР (дипломной работы) из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

Закрепление тем ВКР (дипломных работ) за студентами оформляется приказом директора техникума **не менее, чем за четыре месяца до предполагаемой даты защиты дипломной работы**. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, ВКР (дипломных работ).

Задание на выполнение ВКР (дипломной работы) для каждого выпускника с указанием руководителя ВКР (дипломной работы) рассматриваются методическим объединением «Общепрофессиональный цикл», оформляются протоколом закрепления задания на выполнение ВКР (дипломной работы), утверждаются заместителем директора по УМР и выдаются студенту **не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики (Приложение 3).**

По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР (дипломных работ) разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента **(Приложение 4).**

Задания на выполнение ВКР (дипломной работы) 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 (дипломной работы).

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

Содержание ВКР (дипломной работы) включает в себя**:**

- титульный лист **(Приложение 5);**
- содержание **(Приложение 6);**
- 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 7**.

- глоссарий (по желанию студента);
- приложения.

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

ВКР (дипломная работа) может быть оформлена с помощью следующих видов переплёта:

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

Отзыв руководителя ВКР (дипломной работы) остается отдельным документом.

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 (дипломной работы) осуществляют руководители ВКР (дипломных работ).

Основными функциями руководителя ВКР (дипломной работы) являются: разработка индивидуальных заданий на выполнение ВКР (дипломной работы);

- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР (дипломной работы) в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи выпускникам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи выпускникам в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов;
- разработка индивидуального для каждого выпускника календарного плана-графика выполнения ВКР (дипломной работы) **(Приложение 8)**, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР (дипломной работы) и представление их на просмотр руководителю;
- контроль хода выполнения ВКР (дипломной работы);
- подготовка письменного отзыва на ВКР (дипломную работу) **(Приложение 9)**;
- личное присутствие студента при защите ВКР (дипломной работы).

В период написания ВКР (дипломной работы) руководители ВКР (дипломных работ) проводят групповые и индивидуальные консультации по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР (дипломной работы).

По окончании выполнения выпускником ВКР (дипломной работы) в соответствии с календарным планом выполнения ВКР (дипломной работы) руководитель организует предварительную защиту работы с участием преподавателей и мастеров производственного обучения 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 (дипломной работы) к защите на ГИА.

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

Подготовка выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) предполагает наличие кабинета, в котором имеются:

- рабочее место руководителя дипломной работы;
- компьютер с доступом в Интернет;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций;
- график поэтапного выполнения ВКР (дипломной работы);
- комплект оценочных материалов (фонд оценочных средств ГИА).

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

- рабочие места для членов ГЭК;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран.

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- Приказ директора техникума о закреплении тематики ВКР (дипломных работ) за выпускниками по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Выполненные ВКР (дипломные работы) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с письменными отзывами руководителей ВКР (дипломных работ);
- Документация по оценке сформированности общих и профессиональных компетенций;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по оценке защиты ВКР (дипломной работы).

3.3. Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Защита ВКР (дипломной работы) 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 (дипломной работы) 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 (дипломных работ) проводится на открытом заседании ГЭК. В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, педагоги техникума, студенты.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает:

- представление студента,
- публичный доклад студента,
- чтение отзыва,
- вопросы членов ГЭК,
- ответы выпускника.

На защиту ВКР (дипломной работы) 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. Выпускник при ответе на вопросы членов ГЭК имеет право пользоваться своей ВКР (дипломной работой).

Материал для выступления выбирается самим выпускником. Рекомендовано 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.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР (дипломной работы).

Решения ГЭК о результатах процедуры ГИА по защите ВКР (дипломной работы) 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 (дипломной работы) учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР (дипломной работы);
- ответы на вопросы членов ГЭК;

- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР (дипломной работы), грамотность, содержание доклада, теоретическая и практическая подготовка выпускника.

При защите ВКР (дипломной работы) каждым членом ГЭК заполняется оценочная ведомость выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания **(Приложение 12).**

На основании оценочных ведомостей заполняется сводная ведомость защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания **(Приложение 10).**

Заседание ГЭК протоколируется **(Приложение 11).** В протоколе записываются: экзаменационная оценка по результатам защиты ВКР (дипломной работы), особые мнения членов ГЭК (если имели место). Результаты экзаменационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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 государственной итоговой аттестации (далее – ФОС ГИА), включающий в себя:

- паспорт ФОС ГИА;
- 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 12)**, в которой отражаются критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты ВКР (дипломной работы). 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 оценку руководителя ВКР (дипломной работы) по 5-балльной шкале.

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

Оценки «отлично» заслуживает ВКР (дипломная работа), которая:

- имеет практическую значимость,
- носит исследовательский характер,
- имеет грамотно изложенную теоретическую часть,
- содержит логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

При защите дипломной работы выпускник:

- показывает глубокие знания вопросов темы,
- свободно оперирует данными проведенного 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,
- отвечает на поставленные вопросы.

ВКР (дипломная работа) имеет положительный отзыв руководителя. При защите используется электронная презентация представления ВКР (дипломной работы).

Оценки «хорошо» заслуживает ВКР (дипломная работа), которая:

- носит исследовательский характер,
- имеет грамотно изложенную теоретическую часть,
- содержит последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако допускаются не в полной мере обоснованные предложения.

При защите ВКР (дипломной работы) выпускник:

- 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.

ВКР (дипломная работа) имеет положительный отзыв руководителя. При защите используется электронная презентация представления ВКР (дипломной работы).

Оценки «удовлетворительно» заслуживает ВКР (дипломная работа), которая:

- имеет исследовательский характер, но практическая часть базируется на теоретическом материале,
- анализ выполнен поверхностно,
- материал изложен непоследовательно,
- представлены необоснованные предложения.

При защите ВКР (дипломной работы) выпускник:

- проявляет неуверенность,
- показывает слабое знание вопросов темы,
- не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы.

В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию ВКР (дипломной работы) и методике анализа проведенного исследования.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ВКР (дипломную работу), которая:

- не носит исследовательского характера,
- не имеет практической значимости,
- не отвечает требованиям, изложенным методических рекомендациях по подготовке, написанию и защите ВКР (дипломной работы);
- в работе отсутствуют выводы, либо они носят декларативный характер.

При защите ВКР (дипломной работы) выпускник:

- затрудняется отвечать или не отвечает на поставленные вопросы,
- при ответе допускает ошибки.

В отзыве руководителя ВКР (дипломной работы) имеются серьезные критические замечания.

В оценочной ведомости подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный выпускником при прохождении процедуры ГИА.

Перевод баллов по результатам процедуры ГИА 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 работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания **(Приложение 9).** Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка защиты ВКР (дипломной работы) определяется как среднее арифметическое оценок представителей ГЭК и руководителя ВКР (дипломной работы). При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя ГЭК. Сводная ведомость подписывается председателем ГЭК.

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 техникумом не более двух раз.

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И (ИЛИ) АННУЛИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам ГИА **выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию** (далее – апелляция):

- о нарушении, по его мнению, Порядка проведения ГИА,
  и (или)
- о несогласии с результатами ГИА.

Апелляция подается в апелляционную комиссию:

- лично выпускником
  или
- родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника

Апелляция подаётся в следующие сроки:

- о нарушении Порядка проведения ГИА - непосредственно **в день проведения ГИА**,
- о несогласии с результатами ГИА - **не позднее следующего рабочего дня** после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией **не позднее трех рабочих дней** с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из:

- председателя апелляционной комиссии,
- не менее пяти членов апелляционной комиссии
  и
- секретаря апелляционной комиссии

из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию

- дипломный проект (работу),
- протокол заседания ГЭК.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- **об отклонении апелляции**, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- **об удовлетворении апелляции**, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В случае удовлетворения апелляции:

- результаты проведения ГИА подлежат аннулированию,
- при этом протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии,
- выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом без отчисления такого выпускника из техникума в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

Решение апелляционной комиссии:

- не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК,
- является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника,
- является основанием для выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии:

- принимается простым большинством голосов,
- при равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим,
- доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех

рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии,

- оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума;
- является окончательным и пересмотру не подлежит.

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖДНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов (далее – выпускники с ОВЗ) ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Техникум обеспечивает организацию доступной среды в техникуме и иных необходимых условий в случае участия в ГИА выпускников с ОВЗ.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ОВЗ совместно с участниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для участников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории тьютора (ассистента), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК) (при необходимости);
- пользование техническими средствами, необходимыми выпускникам с ОВЗ при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, расположение аудитории на первом этаже, наличие специальных кресел).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ОВЗ:

а) для слепых:

- задания для выполнения ВКР (дипломной работы) оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля/в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых;
- ВКР (дипломная работа) выполняется на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля/на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых;
- выпускникам для выполнения ВКР (дипломной работы) при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения ВКР (дипломной работы) при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения ВКР 9дипломной работы), а также инструкция о порядке проведения ГИА оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- ВКР (дипломная работа) выполняется на компьютере со специализированным программным обеспечением/ надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников с ОВЗ создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

Выпускники с ОВЗ или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников данной категории **не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА** подают в техникум:

- **письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий** при проведении ГИА,
- прикладывают к заявлению **копии рекомендаций ПМПК**,
- ***для детей-инвалидов, инвалидов*** - оригинал или заверенную копию **справки об инвалидности**, копию рекомендаций ПМПК (при наличии).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Образец

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

Лист ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в 2023-2024 учебном году

Группа № _____
Дата ознакомления: «___» _____ 2023 г.
С Программой ГИА ознакомил: _____ _____
(ФИО, должность) (подпись)

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

Приложение 2

Перечень тем выпускных квалификационных работ (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.

Приложение 3

Образец бланка протокола закрепления задания на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
_____/В.Л.Сычев
«____» _____2024 г.

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

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема ВКР (дипломной работы)	ФИО руководителя ВКР (дипломной работы)	Подпись студента
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				

Приложение 4

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

СОГЛАСОВАНО:
Председатель МО
«Общепрофессиональный цикл»
_____ /Козионова Н.А./
(подпись)
«____» _____2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по УМР
_____ /Калинина С.А./
(подпись)
«____» _____2024 г.

Задание
на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

обучающемуся _____
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) _____
_____
_____

Срок сдачи обучающимся выполненной выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
«_____» _____ 2024 г.

Дата выдачи задания «_____» _____ 2024 г.

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

_____
(Ф.И.О., должность) (подпись)

Содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (перечень вопросов, подлежащих разработке)

1. Характеристика и значение блюд (изделий) в питании человека (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 предприятия.
5. Характеристика разрабатываемого блюда (изделия), разработка рецептуры блюда (изделия).
6. Расчет пищевой ценности блюда (изделия).
8. Разработка технологической документации для фирменного блюда (изделия) (технико-технологическая карта, технологическая карта фирменного блюдо (изделия), калькуляционная карта фирменного блюда (изделия).

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

Приложение 5

Образец титульного листа
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«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).

Допустить к защите

Руководитель ВКР (дипломной) работы _____ «____»_____2024 г.

Красноуфимск
2024 г.

Приложение 6

Примерное содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Введение

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

1.1. Характеристика и значение блюд (изделий) в питании человека (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)

Глава 2. Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда (изделия) на предприятии (наименование)

2.1. Характеристика предприятия…..

2.2. Разработка рецептуры фирменного блюда (изделия)

2.2. Расчет пищевой ценности фирменного блюда (изделия)

2.4. Разработка технологической документации для фирменного блюда (изделия).

Заключение

Список использованных источников и литературы

Приложения

Приложение 1.

Приложение 2.

Приложение 3.

….

Приложение 7

Примерный перечень источников и литературы, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной работы (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 рецептур 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. 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.

\

Приложение 8

Календарный план-график
поэтапного выполнения выпускной квалификационной работы
(дипломной работы)

обучающимся _____ группы № _____
по теме_____
_____

№ этапа	Основные этапы выполнения ВРК (дипломной работы)	Сроки выполнения	Отметка о выполнении с указанием срока выполнения	Примечания
1	Изучение научных источников, разработка структуры ВКР (дипломной работы), уточнение целей, задач, методов сбора и анализа фактического материала, написание вводной части ВКР (дипломной работы)			
2	Подготовка и представление теоретической части ВКР (дипломной работы)			
3	Подготовка и представление практической части ВКР 9дипломной работы), заключения			
4	Подбор и оформление иллюстративного материала для защиты ВКР (дипломной работы)			
5	Нормоконтроль			
6	Представление ВКР (дипломной работы) руководителю ВКР (дипломной работы) на проверку, написание отзыва			

«___» _____2024 г.

Руководитель ВКР (дипломной работы): _____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

Обучающийся: _____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

Приложение 9

Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

обучающегося (-йся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа № _____
на тему: _____
_____

Соответствие содержания ВКР (дипломной работы) заданию:
_____
_____

Характеристика выполненной ВКР (дипломной работы) по всем ее разделам:
_____
_____
_____

Полнота раскрытия темы ВКР (дипломной работы): _____
_____

Теоретический уровень и практическая значимость ВКР (дипломной 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 (дипломной работы) (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):
_____
_____
_____

Качество оформления ВКР (дипломной работы): _____
_____

Общее заключение_____

Рекомендуемая оценка ВКР (дипломной работы) _____
(цифрой и прописью)

Руководитель ВКР (дипломной работы) _____ _____
(Ф. И. О.) *(подпись)*

«___» _____ 20___ г.

Приложение 10

Образец бланка сводной ведомости защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Дата: «___» _____ 20 ___ г.
Группа № _____

	ФИО обучающегося	**Оценка членов ГЭК**					**Оценка руководителя ВКР (дипломной работы)**	**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.									
21.									

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

Председатель ГЭК _____ _____
(подпись) (расшифровка)

Приложение 11

Образец протокола заседания государственной экзаменационной комиссии по оценке выполнения и защите выпускной квалификационной работы (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 работы (дипломной работы)

Государственная экзаменационная комиссия в составе:
Председатель ГЭК: _____
(ФИО, должность, место работы)
Заместитель председателя ГЭК: _____
(ФИО, должность, место работы)
Члены ГЭК: _____
_____
_____
_____
(ФИО, должность, место работы)
Секретарь ГЭК: _____
(ФИО, должность, место работы)
приняла решение об утверждении результатов защиты выпускной квалификационной работы (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)*

Секретарь ГЭК _____ _____
(Ф.И.О) *(подпись)*

Приложение 12

Образец бланка
оценочной ведомости выполензащиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания

Оценочная ведомость защиты выпускной квалификационной работы (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 балов	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 (дипломной работы)																						
1. Оценка выполнения ВКР (дипломной работы) 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., ПК6.1., ПК6.2., ПК6.5.	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 (дипломной работы)	0-2																				
	Проводит обзор выбранной литературы, информационно-справочных источников по теме ВКР (дипломной работы)	0-2																				
	ВКР (дипломная работа) выполнена в соответствии с графиком и нормами времени	0-2																				

2. Оценка процедуры защиты ВКР (дипломной работы)		**20**																				
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., ПК6.1., ПК6.2., ПК6.5	Четко формулирует тему и актуальность ВКР (дипломной работы)	0-2																				
	Определяет цели и задач ВКР (дипломной работы) в соответствии с темой	0-2																				
	Демонстрирует в защите ВКР (дипломной работы) 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 (дипломной работы) (качество и полнота презентации)	0-2																				
	Уверено и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК	0-2																				
	Дает объективную оценку результату свой деятельности, представляет выводы	0-2																				
	Соблюдает регламент защиты ВКР (дипломной работы)	0-2																				
Оценка руководителя ВКР (дипломной работы)																						
Оценка руководителя ВКР (дипломной работы) (по 5-балльной системе)		**max 5**																				
Общее количество баллов		**35**																				
Оценка по 5-балльной шкале																						

Критерии оценивания по результатам выполнения и защиты ВКР (дипломной работы):

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: __