

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

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Империя»

 /А.М. Басунин/
«16» 11/2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО

«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
/В.Л. Сычев/
«16» 11/2023 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предназначен для организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчики:

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

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

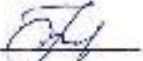
Мезенцева Вероника Михайловна, преподаватель ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

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

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

Председатель МС  /С.А. Калинина/

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

Председатель педагогического совета  /С.А. Калинина/

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
1.1. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.1.1. Виды профессиональной деятельности	4
1.1.2. Профессиональные и общие компетенции	4
1.1.3. Показатели оценки сформированности профессиональных и общих компетенций	6
2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	13
2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации	13
2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	13
2.3. Критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	15
3. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
3.1. Образец бланка задания на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы	18
3.2. Образец титульного листа выпускной квалификационной работы (дипломной) работы	19
3.3. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)	20
3.4. Форма сводной ведомости защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	21
3.5. Форма оценочной ведомости защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	22

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1.1. Виды профессиональной деятельности

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

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

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

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

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

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

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные компетенции

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

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

Общие компетенции

Код	Наименование
ОК 1	Глубина понимания сущности и социальной значимости специальности и своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.
ОК 2	Умение организовать собственную деятельность и выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценить их эффективность и качество.
ОК 3	Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Выполнение поиска, анализа и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владение информационно – коммуникационными технологиями для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Умение работать в коллективе и команде, обеспечивая её сплочение; эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием и осознанным планированием повышения квалификации.
ОК 9	Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.3. Показатели оценки сформированности профессиональных и общих компетенций

Показатели оценки сформированности профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

	<p>2.5. Соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных соусов.</p> <p>2.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.</p>
--	---

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

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

сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>3.2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>3.3. Правильность расчета по формулам.</p> <p>3.4. Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложных блюд.</p> <p>3.5. Соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов.</p> <p>3.6. Соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
--	--

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

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

Показатели оценки сформированности общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации

ГИА представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Форма выпускной квалификационной работы: дипломная работа.

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) (далее – ВКР (дипломная работа)) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

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

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

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

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

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

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ

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

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

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

2.3. Критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Председатель и каждый член ГЭК заполняют оценочную ведомость ВКР (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (см. п.3.6.), в которой отражаются критерии оценивания содержания и качества выполнения и защиты ВКР (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 ВКР (дипломной работы) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (см. п.3.5). Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка защиты ВКР (дипломной работы) определяется как среднее арифметическое оценок представителей ГЭК и руководителя. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя ГЭК. Сводная ведомость подписывается председателем ГЭК.

3. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Образец 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 блюда (изделия), калькуляционная карта фирменного блюда (изделия)).

Задание к выполнению принял обучающийся

_____/_____
(Ф.И.О.) (подпись)

3.2. 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) _____ « ____ » _____ 2023 г.

Красноуфимск
2023 г.

3.3. 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.

3.4. Форма 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)	Средняя оценка	Итоговая оценка
		Председатель ГЭК	Зам. Председателя	Член ГЭК	Член ГЭК	Член ГЭК			
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									
17.									
18.									
19.									
20.									
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)

3.5. Форма оценочной ведомости защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 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 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 (дипломной работы)																			
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, связно, 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., 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 ВКР (дипломной работы)	0-2																		
	Определяет цели и задачи 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 своей деятельности, представляет выводы	0-2																		
	Соблюдает регламент защиты ВКР (дипломной работы)	0-2																		
Оценка руководителя ВКР (дипломной работы)																				
Оценка руководителя ВКР (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: _____