

**Министерство образования Саратовской области**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Энгельский колледж профессиональных технологий»

ОДОБРЕНО И РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом  
ГАПОУ СО «ЭКПТ»  
Протокол № 4  
от «30» 11 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом ГАПОУ СО «ЭКПТ»  
№ 531 от «01» 12 2023 г.  
Директор Копейко Е.Н. Копейко



**ПРОГРАММА**

Государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников по  
специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по выпуску на 2023 – 2024 учебный год

Энгельс 2023 г.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

**Составители:**

Ежова Елена Юрьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой методической комиссии специальностей «Технология продукции общественного питания», «Страховое дело»

Протокол № 3 «  »    2023 г.

Председатель  Архипова О. А.

**ОДОБРЕНО** методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 3 «28» 11 2023 г.

Председатель  Ежова Е. Ю.

## Содержание

	стр
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	6
2. Структура и содержание итоговой государственной аттестации.....	8
2.1 Вид и сроки проведения итоговой государственной аттестации.....	8
2.2 Содержание итоговой государственной аттестации.....	8
3. Условия реализации итоговой государственной аттестации.....	10
4. Контроль и оценка результатов итоговой государственной аттестации.....	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в части освоения *видов профессиональной деятельности (ВПД)* специальности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (по профессии 16675 Повар).

и соответствующих *профессиональных компетенций (ПК)*:

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

*и общих компетенций (далее ОК):*

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с целью оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и определения соответствия результатов освоения требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

Всего - 6 недель, в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## 1.3. Содержание оценки освоения обучающимися образовательной программы

Предмет (ы) оценивания		Объект (ы) оценивания	Показатели оценки
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)	Соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей Обоснованность актуальности проблемы исследования анализом состояния действительности. Соответствие целей, задач ра-
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		<p>боты и содержания</p> <p>Формулирование предмета, объекта исследования, методов, используемых в работе.</p> <p>Связь содержания целой работы и ее частей с темой работы.</p> <p>Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и Методических рекомендаций</p> <p>Полнота раскрытия темы работы</p> <p>Глубина анализа источников по теме исследования</p> <p>Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам</p> <p>Исследовательский характер работы</p> <p>Практическая направленность работы</p> <p>Самостоятельность подхода в раскрытии темы, наличие собственной точки зрения</p> <p>Обоснованность выводов</p> <p>Соответствие оформления работы требованиям Методических рекомендаций</p> <p>Объем работы соответствует требованиям Методических рекомендаций</p> <p>Актуальность используемых источников и оформление в соответствии с требованиями Методических рекомендаций</p>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства		
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями		
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива		
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы вы-		

	полнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		<p>Методических указаний к дипломной работе</p> <p>Полнота, точность, аргументированность ответов на вопросы</p>
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.		
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		

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

### **2.1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).**

Вид государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы  
Форма проведения - дипломная работа

Объем времени на подготовку и проведение ГИА – 6 недель (4 недели на подготовку, 2 недели на защиту)

Сроки проведения: подготовка 20 мая-16 июня, защита 17-31 июня 2024г.

### **2.2. Тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем по ВКР:

- разрабатываются руководителями дипломной работы,
- рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии специальности,
- утверждаются директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).



**Тематика выпускных квалификационных работ**  
Дневная форма обучения

<b>№ п/п</b>	<b>Тема выпускной квалификационной работы</b>	<b>Наименование ПМ, отражаемых в работе</b>
1	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих изделий из теста.	ПМ 02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
2	Оптимизация технологического процесса приготовления блюд национальной кухни тюркских народов в ресторане.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ. 07
3	Оптимизация технологического процесса приготовления низко-калорийных диетических блюд.	ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
4	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.	ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
5	Оптимизация технологического процесса приготовления блюд национальной Кавказской кухни в ресторане.	ПМ 04, ПМ.05, ПМ.06,
6	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из бобовых.	ПМ 02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
8	Организация питания школьников младших классов МБОУ СОШ п. Красноозерный, Дергачевского р- она, Саратовской области.	ПМ 02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
9	Организация питания школьников старших классов МБОУ СОШ п. Мокроус, Федоровского района, Саратовской области.	ПМ 02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
10	Организация питания детей дошкольного возраста в МДОУ ДС № 5 г. Энгельс	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11	Организация питания детей школьного возраста в МОУ СОШ № 7 г. Энгельс	ПМ.01, ПМ 02. ПМ.03, ПМ.06, ПМ. 07
12	Организация питания школьников среднего звена МБОУ СОШ п. Бурный, Энгельского района, Саратовской области.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ. 06, ПМ. 07
13	Организация питания детей дошкольного возраста в МДОУ ДС № 68 г Энгельс	ПМ.02, ПМ 05 ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
14	Организация питания школьников – спортсменов в МБОУ СОШ № 18 г Энгельс	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
15	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы.	ПМ.02, ПМ.06, ПМ.07
14	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога в ООО «Лента».	ПМ02, ПМ 03, ПМ06, ПМ 07
16	Оптимизация технологического процесса питания беременных женщин и кормящих матерей.	ПМ02, ПМ 03, ПМ06, ПМ 07
17	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса.	ПМ02, ПМ 03, ПМ06, ПМ 07
18	Оптимизация технологического процесса приготовления сложных десертов в ресторане/кафе.	ПМ 02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
19	Организация технологического процесса приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
20	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из мяса на предприятиях общественного питания	ПМ.01, ПМ 02. ПМ.03, ПМ.06, ПМ. 07
21	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из субпродуктов на предприятиях общественного питания	ПМ.01, ПМ.03, ПМ. 06, ПМ. 07

22	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из овощей на предприятиях общественного питания	ПМ.02, ПМ 05 ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
23	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из рыбы на предприятиях общественного питания	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
24	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд их морепродуктов на предприятиях общественного питания	ПМ.02, ПМ.06, ПМ.07
25	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из мяса птицы на предприятиях общественного питания	ПМ02, ПМ 03, ПМ06, ПМ 07
26	Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из дичина на предприятиях общественного питания	ПМ 02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07
27	Организация технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
28	Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	ПМ.01, ПМ 02. ПМ.03, ПМ.06, ПМ. 07

При разработке программы подготовки специалистов среднего звена СПО тематика выпускной квалификационной работы конкретизируются на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

### **Структура выпускной квалификационной работы**

Введение	5%
Основная часть	
1. Анализ организации технологического процесса предприятия/ организации	30%
2. Расчет экономических и технологических показателей производства / технологического процесса	45%
3. Охрана труда и экологическая безопасность производства/участка производства	15%
Заключение	5%
Список использованных источников	
Приложения	
Объём выпускной квалификационной работы	50-60 страниц

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др.

Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

ОК.1 -понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК.4 -осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективно-го выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

ОК.2 -организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК.3-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,

ОК.5 -использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональ-ной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Объем выпускной квалификационной работы 50 - 60 листов.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

# 1. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 3.1. Материально-техническое обеспечение

При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам,
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ,
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,

## 3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации по выполнению ВКР
3. Справочные материалы

1) СанПиН 42-123-4116-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

2) ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

3) ГОСТ 17524.2-93 Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры мебели для сидения

4) ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования

5) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2020 г. – 2013 с.

6) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2020. – 680 ил.

4. Литература по специальности

1) Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2021. – 373 с.

2) Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания в 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.

3) Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. обр. / В.П. Золин. – М.: изд. центр «Академия», 2020 г. – 320 с.

4) Оборудование ПОП. Торговое оборудование: учебн. пособие / под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. – М.: ФОРУМ, 2020 г. – 272 с.

- 5) Оборудование ПОП: в 3-х частях. Часть 2. Тепловое оборудование: учебник для студентов ВУЗов / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: изд. центр «Академия», 2020 г. – 496 с.
- 6) Оборудование ПОП: в 3-х частях. Часть 3. Торговое оборудование: учебник для студентов ВУЗов / Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов.– М.: изд. центр «Академия», 2020 г. – 304 с.
- 7) Кирпичников В.П. Тепловое оборудование ПОП.: справочник для учащихся образовательных учреждений НПО / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов.– М.: изд. центр «Академия», 2021г. – 352 с
- 8) Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021.- 416 с.
- 9) Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2022. – 374с.
- 10) Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов сред.проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 320 с.
- 11) Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда: Учеб. Пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. П.П. Кукин, В.Л.Лапин, Н.Л. Пономарев и др. – М.: Высш. шк., 2022 – 431 с.: ил.
- 12)Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А.Радченко. Ростов н/Дону «Феникс», 2022 – 318 с.16
- 13)Богушева В.И. Бары и рестораны «Искусство обслуживания», [Текст] / И.В.Богушева. Ростов н/Дону «Феникс», 2022. – 289 с.
- 14)Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 473 с.
- 15)Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова, М.: изд. центр «Академия», 2021 г. – 480 с.
- 16)Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н.Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2021г. – 304
- 17)Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебник / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. –М. : Колос С, 2020 –247 с.
- 18) Г.Г.Жарикова. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для ВУЗов / Г.Г. Жарикова. – М.: изд. центр «Академия», 2020 г. – 304 с.
- 19) Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности / Л.П.Черникова – Ростов н/Д: «Феникс», 2020 г. – 319 с. – СПО
- 20) Теплов В.И. Физиология питания: учебн. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2022 г. – 452 с.

#### 5. Периодические издания по специальности

- 1) Журнал «Ресторанные ведомости»
- 2) Журнал «HoReCa-magazine»
- 3) Журнал «Гастроном»

### **3.3. Требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации**

В состав государственной экзаменационной комиссии должны входить педагогические работники колледжа и лица, приглашенные из сторонних организаций:

педагогические работники, имеющие ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию и представители работодателей или их объединений в области общественного питания.

## 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1 Критерии и показатели оценки ВКР

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

<b>Показатели</b>			
<b>«неудовлетворительно»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«отлично»</b>
<b>Критерий 1 Актуальность</b>			
Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
<b>Критерий 2 Логика работы</b>			
Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
<b>Критерий 3 Сроки выполнения</b>			
Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
<b>Критерий 4 Самостоятельность в работе</b>			
Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.)	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.

Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом	Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	основных аспектов содержания работы.	Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно
работы, студент отказывается показать черновики, конспекты			ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
<b>Критерий 5 Оформление работы</b>			
Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
<b>Критерий 6 Используемые источники</b>			
Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
<b>Критерий 7 Защита работы</b>			
Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
<b>Критерий 8 Оценка работы</b>			
Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования,



исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
---	---	--	--

#### 4.2. Оценка защиты выпускной квалификационной работы

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, его ответы на вопросы; презентация, оценка рецензента; отзыв руководителя.

Дневная форма обучения			
Тема выпускной квалификационной работы	Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
1. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих изделий из теста.	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1- 2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1- 4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1- 6.5	<p align="center"><b>«отлично»</b></p> <p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.</p> <p>Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы</p> <p>Рациональность организации собственной деятельности, работа сдана с соблюдением всех сроков</p> <p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР</p> <p>Соблюдены все правила оформления работы.</p> <p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике,</p>	
2. Оптимизация технологического процесса приготовления блюд национальной кухни тюркских народов в ресторане.			
3. Оптимизация технологического процесса приготовления низкокалорийных диетических блюд.			
4. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.			
5. Оптимизация технологического процесса приготовления блюд национальной Кавказской кухни в ресторане.			
6. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из бобовых.			
7. Организация питания школьников младших классов МБОУ СОШ п. Красноозерный, Дергачевского района, Саратовской области.			
8. Организация питания школьников старших классов МБОУ СОШ п.			

<p>Мокроус, Федоровского района, Саратовской области.</p> <p>9. Организация питания детей дошкольного возраста в МДОУ ДС № 5 г. Энгельс</p> <p>10. Организация питания детей школьного возраста в МОУ СОШ № 7 г. Энгельс</p> <p>11. Организация питания школьников среднего звена МБОУ СОШ п. Бурный, Энгельсского района, Саратовской области.</p> <p>12. Организация питания детей дошкольного возраста в МДОУ ДС № 68 г Энгельс</p> <p>13. Организация питания школьников – спортсменов в МБОУ СОШ № 18 г Энгельс</p> <p>14. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>15. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога в ООО «Лента».</p> <p>16. Оптимизация технологического процесса питания беременных женщин и кормящих матерей.</p> <p>17. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса.</p> <p>18. Оптимизация технологического процесса приготовления сложных десертов в ресторане/кафе.</p> <p>19. Организация технологического процесса приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания</p> <p>20. Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из мяса на предприятиях общественного питания</p> <p>21. Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из субпродуктов на предприятиях общественного питания</p> <p>22. Организация технологического процесса приготовления вторых</p>		<p>может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.</p> <p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p> <p style="text-align: center;"><b>«хорошо»</b></p> <p>Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).</p> <p>Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.</p> <p>Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)</p> <p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p> <p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p> <p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p> <p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)</p>	
---	--	--	--

<p>блюд из овощей на предприятиях общественного питания</p> <p>23. Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из рыбы на предприятиях общественного питания</p> <p>24. Организация технологического процесса приготовления вторых блюд их морепродуктов на предприятиях общественного питания</p> <p>25. Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из мяса птицы на предприятиях общественного питания</p> <p>26. Организация технологического процесса приготовления вторых блюд из дичина на предприятиях общественного питания</p> <p>27. Организация технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания</p> <p>28. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания</p>		<p style="text-align: center;"><b>«удовлетворительно»</b></p> <p>Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе</p> <p>Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы</p> <p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).</p> <p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p> <p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p> <p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p> <p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p> <p style="text-align: center;"><b>«неудовлетворительно»</b></p> <p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается.</p> <p>Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)</p> <p>Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.</p>	
--	--	---	--

		<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)</p> <p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p> <p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p> <p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p> <p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы</p>	
--	--	--	--

Приложение А

**Результаты защиты ВКР**

по специальности 19. 02. 10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						

Приложение Б

**Общие результаты подготовки выпускников**

по специальности 19. 02. 10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Приложение В

Лист оценки освоения ОК, ПК

\_\_\_\_\_ (ФИО студента)

\_\_\_\_\_ (тема ВКР)

Компетенции	Освоено	Не освоено
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.		
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность воспитанников, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.		
ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья детей.		
ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм.		
Итого		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов		
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства		
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями		
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива		
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
Итого		



Приложение Г

**Интегральная оценка на каждого студента**

<b>Код и наименование ПК</b>	<b>Выполнение ВКР</b>	<b>Защита ВКР</b>	<b>Рецензия</b>	<b>Отзыв</b>	<b>Итог</b>