

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КРАСНОУРАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «КМТ»
Е.В. Елсукова
«25» 11 2022 г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по образовательной программе среднего профессионального образования –
программе подготовки специалистов среднего звена:
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

г.о. Красноуральск
2022 год

Содержание:

	Стр.
Нормативно-правовые основания разработки программы государственной итоговой аттестации.....	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	5
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	7
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации.....	8
4. Перечень тем выпускных квалификационных работ по специальности.....	10
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации.....	12
6. План подготовки учебной группы к проведению государственной итоговой аттестации	13
Приложение №1: Контрольно-оценочные средства для оценки защиты выпускной квалификационной работы.....	
Приложение №2: Образец заявления выпускника об утверждении темы выпускной квалификационной работы.....	
Приложение №3: Образцы протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии	
Приложение №4: Образцы анкет для выпускников, представителей работодателей, председателя ГЭК	

Нормативно-правовые основания разработки программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года, №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Закона Свердловской области «Об образовании в Свердловской области» от 09 июля 2013 года (с изменениями);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 года, №464 (с изменениями);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 года, №800 (с изменениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум»;
- Положения о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум».

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

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

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.

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

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.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

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.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего: «Повар»

ПМ.08 Организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере общественного питания

ПК 8.1. Решать организационные вопросы создания бизнеса в соответствии с бизнес-идеями

ПК 8.2. Формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса

ПК 8.3. Проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения

ПК 8.4. Планировать развитие организации на основе разработанного бизнес-плана

ПМ.09 Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического (лечебного) питания

ПК 9.1 Организовывать и проводить приготовление легких и сложных закусок для диетического (лечебного) питания.

ПК 9.2 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы диетического (лечебного) питания.

ПК 9.3 Организовывать и проводить приготовление супов для диетического (лечебного) питания

ПК 9.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей для диетического (лечебного) питания.

ПК 9.5 Организовывать и проводить приготовление горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы для диетического (лечебного) питания.

ПК 9.6 Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих десертов для диетического (лечебного) питания.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является:

установление степени готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Задачи:

1. Определить персональные достижения выпускников в части освоения требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
2. Определить квалификацию выпускников через систему освоенных компетенций (общих, профессиональных);
3. Привлечь представителей работодателей – социальных партнеров к разработке и согласованию фонда оценочных средств и участию в проведении государственной итоговой аттестации.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены наиболее значимые для работодателей – социальных партнеров г.о. Красноуральск профессиональные и общие компетенции, знания, умения, позволяющих оценить уровень готовности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.

1.3. 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Виды и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

<i>Виды:</i>	<i>Сроки проведения:</i>	<i>Начало аттестационных испытаний:</i>
Предварительная защита выпускной квалификационной работы	<i>май 2023г.</i>	8:30
Защита выпускной квалификационной работы	<i>июнь 2023г.</i>	8:30

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа

В соответствии с решением педагогического совета техникума и по итогам предварительного согласования с работодателями-социальными партнерами г.о. Красноуральск определены наиболее значимые для работодателей – социальных партнеров темы выпускных квалификационных работ.

При разработке тематики ВКР необходимо учитывать практико-ориентированный характер аттестационных заданий. Все предлагаемые темы ВКР соответствуют содержанию профессиональных модулей ФГОС.

Руководителем выпускной квалификационной работы обучающихся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в 2022-2023 учебном году является преподаватель профессиональных модулей.

Требования к выпускной квалификационной работе доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Структура выпускной квалификационной работы:

В выпускной квалификационной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

- Титульный лист;

после титульного листа дипломной работы вшиваются следующие документы:

- задание на ВКР с календарным планом-графиком
- рецензия;
- отзыв руководителя;

- Содержание;

- Введение;

- Основная часть:

Глава 1. Товароведно-технологическая характеристика сырья.

Глава 2. Организация работы предприятия общественного питания.

Глава 3. Технология приготовления блюда.

- Заключение (выводы);

- Список использованных источников;

- Приложения;

- Текст доклада для защиты ВКР вкладывается после текста ВКР, но не подписывается.

Объем ВКР составляет не менее страниц, включая титульный лист, но, не включая приложения.

Требования к оформлению ВКР изложены в методических указаниях по подготовке ВКР по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.3. Условия допуска к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при защите выпускной квалификационной работы

для защиты выпускной работы отводится кабинет специальных дисциплин №201.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место для экзаменуемого;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
2. Контрольно-оценочные средства для оценки ВКР;
3. Сводная ведомость оценок членов ГЭК;
4. Протоколы заседания ГЭК;
5. Журналы теоретического и производственного обучения;
6. Дневники прохождения практики;
7. Аттестационные листы по практике;
8. Свидетельства об освоении профессионального модуля;
9. Ведомость успеваемости за весь срок обучения;
10. Портфолио (портфель) достижений выпускника (если имеется).
11. Зачетные книжки;
12. Анкеты для выпускников, представителей работодателей, председателя ГЭК.

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия, действующая в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из:

- преподавателей техникума;
- лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей – социальных партнеров г.о. Красноуральск по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

4. Основными функциями государственных экзаменационных комиссий являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых образовательным учреждением, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство по подготовке к проведению выпускных квалификационных работ: наличие специального профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

3.5. Психолого-педагогические условия подготовки обучающихся к аттестационным испытаниям

Среди основных направлений психолого-педагогической подготовки к Государственной итоговой аттестации можно выделить следующие:

- Психолого-педагогическое просвещение состоит в предоставлении обучающимся и родителям информации о цели, задачах, принципах, требованиях, правилах и сроках проведения и т.д. Именно с этой целью разработана данная программа, содержащая информацию о порядке подготовки к аттестационным испытаниям, характеристику видов ГИА, тематику практических и письменных квалификационных работ, критерии оценивания заданий. Также вся актуальная информация содержится на стенде и сайте образовательного учреждения.
- Психолого-педагогическая подготовка всех обучающихся, заключающаяся в формировании положительного отношения к аттестационным испытаниям через организацию серии психологических тренингов, обучающих семинаров. Важной составляющей подготовки к ГИА является организация индивидуальной и групповой работы, направленной на анализ и определение путей разрешения прогнозируемых трудностей психологического характера, что позволит обучающимся более полно, во время проведения ГИА, проявить систему сформированных общих и профессиональных компетенций.
- Подготовка обучающихся к аттестационным испытаниям связана с развитием у обучающихся умения работать с различными видами источников информации, способности продемонстрировать систему освоенных профессиональных и общих компетенций, а у педагогических работников умения разрабатывать и использовать результаты достижений в учебном процессе.

**4. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ:
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В
2023г.**

<i>Профессиональный модуль</i>	<i>Тематика выпускной квалификационной работы</i>
ПМ.02, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии общественного питания.
ПМ.02, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
ПМ.02, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
ПМ.02, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных соусов, на предприятии общественного питания.
ПМ.03, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных супов, на предприятии общественного питания.
ПМ.03, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
ПМ.03, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
ПМ.03, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.
ПМ.03, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
ПМ.04, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, на предприятии общественного питания.
ПМ.04, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, на предприятии общественного питания.
ПМ.04, ПМ.06	Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, на предприятии общественного питания.
ПМ.01, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, на предприятии общественного питания.
ПМ.05, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложных холодных десертов, на предприятии общественного питания.

ПМ.05, ПМ.06	Организация и технология приготовления сложных горячих десертов, на предприятии общественного питания.
--------------	--

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Выпускники 2023 года по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания знакомятся с критериями оценки выпускных квалификационных работ за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.
2. Критерии оценки выпускной квалификационной работы представлены в приведенной ниже таблице:

5.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Проверяемые компетенции	Критерии оценки	Оценка
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- соответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме; - соответствие объема работы требованию методических указаний (30 страниц печатного текста); - соответствие структуры работы требованиям методических указаний; - корректность постановки цели и задач выпускной квалификационной работы; - обоснованность актуальности проблемы выпускной квалификационной работы; - соответствие источников информации выбранной теме работы; - соответствие количества использованных источников установленным требованиям (не менее 40 источников); - аргументированность и логичность изложения материала по теме выпускной квалификационной работы; - соответствие оформления работы установленным требованиям; - определение практической значимости выпускной квалификационной работы для работодателей-социальных партнеров г.о. Красноуральска; - отзыв руководителя свидетельствует о достаточно высокой степени самостоятельности при подготовке выпускной квалификационной работы; - рецензия на работу свидетельствует о значимости разработанной выпускной квалификационной работы в условиях непосредственного производственного процесса	0 – критерий не был проявлен, либо проявлен не в полном объеме. 1 – критерий проявлен

5.2. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Проверяемые компетенции	Критерии оценки	Оценка
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- соблюдение временных рамок защиты выпускной квалификационной работы (10-12 минут); - аргументированность и чёткость изложения материала по теме выпускной квалификационной работы; - полнота представленной информации в ходе защиты выпускной квалификационной работы; - аргументированность использования альтернативных подходов к решению проблемы, сформулированной в ВКР; - рациональность, логическая целостность и завершенность презентации; - эстетичность и целостность восприятия разработанной презентации; - установление доброжелательных и адекватных профессиональных взаимоотношений с членами ГЭК при ответе на вопросы	0 – критерий не был проявлен, либо проявлен не в полном объеме. 1 – критерий проявлен

	- достижение цели, поставленной в ходе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ОК 1); - адекватность ответов выпускника на замечания рецензента	
--	---	--