

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**
(ЧПОУ «НКТ имени А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
Т.А.Попова
«30» августа 2022 г

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Специальность **19.02.10** Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)
Укрупненная группа **19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии

Рассмотрена и одобрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
«30» августа 2022 года

2022 г.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).

Разработчики:

Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель первой категории

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2022 года

Председатель цикловой комиссии

 А.П. Козаренко

Согласовано:

«30» августа 2022 года

Председатель ГЭК

Главный технолог общественного питания
Новосибирского облпотребсоюза

 Е.А. Соломина



1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. №311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968» от 17 ноября 2017 года №1138; Приказом Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2020 г. № 630 «О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»; Положением о государственной итоговой аттестации ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (утверждено Протоколом заседания Педагогического совета от 30.08.2022г. № 1).

Целью государственной итоговой аттестации является подтверждение уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, обучающихся в области профессиональной деятельности.

Наименование присваиваемой квалификации – техник-технолог.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды деятельности выпускников (по программе базовой подготовки):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2. Вид государственной итоговой аттестации

2.1. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (далее ВКР).

3. Объем времени на подготовку и проведение

3.1. Объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы – 4 недели, защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

4. Сроки проведения дипломного проектирования

4.1 Объем времени на государственную итоговую аттестацию 216 часов (6 недель). Подготовка выпускной квалификационной работы для заочного отделения с 16.01.2023г. по 11.02.2023г.; защита дипломной работы с 13.02.2023г. по 25.02.2023г.

5. Условия выполнения выпускной квалификационной работы

5.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников разрабатывается преподавателями профессионального цикла ППСЗ под руководством председателя цикловой комиссии, согласовывается на заседании цикловой комиссии и экспертом от работодателей, утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5.2. Закрепление руководителя ВКР, тем ВКР за студентами оформляется приказом директора техникума. Одновременно, при необходимости, назначаются консультанты по отдельным частям ВКР.

5.3. По утвержденным темам руководителем выпускной квалификационной работы разрабатывается индивидуальное задание. Задания утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе, выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

5.4. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов, при этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

5.5. Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломного проекта осуществляют заместитель директора учебно-производственной работе, заведующий отделением, председатель цикловой комиссии.

5.6. Основные функции руководителя выпускной квалификационной работы: разработка индивидуального задания; консультирование по выполнению выпускной квалификационной работы; оказание помощи студенту в подборе литературы; контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы; подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

5.7. Требования к структуре, содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы определяются методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, согласованными на заседании цикловой комиссии.

5.8. Выпускная квалификационная работа рецензируются специалистами с места производственной (преддипломной) практики или преподавателем техникума профильного направления. Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся на позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

5.9. По завершении выполнения обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

5.10. Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимся как в учебном заведении, так и на предприятии.

5.11. После ознакомления с рецензией и отзывом руководителя заместитель директора по учебно-производственной работе решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

6. Защита выпускной квалификационной работы

6.1. Для проведения государственной итоговой аттестации в техникуме создаются экзаменационные комиссии, численностью на менее 5 человек. ГЭК формируется из

педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

6.2. Персональный и качественный состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) утверждается директором техникума на позднее, чем за 2 недели до начала ГИА.

6.3. Работа ГЭК осуществляется в соответствии с:

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968» от 17 ноября 2017 года №1138;

- Приказом Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2020 г. № 630 «О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Положением о государственной итоговой аттестации ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (утверждено Протоколом заседания Педагогического совета, протокол от 30.08.2021 № 1).

6.4. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора техникума.

6.5. На заседание ГЭК предоставляются следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

6.6. На защиту выпускной квалификационной работы отводится на более 30 минут, в том числе на доклад обучающегося 7 – 10 минут.

6.7. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК. Он может предоставить слово руководителю выпускной квалификационной работы и рецензенту, если они присутствуют на заседании.

6.8. ГЭК возглавляет председатель, который утверждается органом исполнительной власти, в ведении которого находится техникум. Количество членов ГЭК должно составлять не менее 5 человек, включая председателя ГЭК и заместителя председателя ГЭК. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

6.9. Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Заседание комиссии правомочно при 2/3 присутствующих от состава комиссии.

6.10. Заседание ГЭК протоколируется. В протоколе выставляется общая оценка по государственной итоговой аттестации и решение о присвоении квалификации. Протоколы подписываются председателем, всеми членами, секретарем комиссии.

6.11. На ГЭК возлагается:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям квалификационных характеристик и государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации и о выдаче студентам дипломов без отличия или с отличием;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов государственной итоговой аттестации.

6.12. По окончании государственной итоговой аттестации, председатель ГЭК составляет ежегодный отчет и передает его заместителю директора по учебно-производственной работе.

7. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

7.1. При определении окончательной оценки при защите дипломного проекта учитываются (приложение 2):

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

7.2. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

8. Хранение выпускных квалификационных работ

8.1. Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после защиты в образовательном учреждении 2 года после окончания студентом образовательной программы. По истечении указанного срока экспертная комиссия принимает решение о дальнейшем хранении работ или списании.

8.2. Списание выпускных квалификационных работ оформляется актом.

8.3. Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе


С.Ф.Бегунова

« 30 » августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Методист образовательного
учреждения


Н.Н. Вензель

« 30 » августа 2022 г.

№ п/п	Примерная тематика дипломных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Профессиональный модуль	
1.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из мяса на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
2.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из рыбы на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).		
3.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из птицы на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).		
4.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в ресторане		
5.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления холодных закусок из морепродуктов на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
6.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления салатов на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).		
7.	Организация технологического процесса и расширение ассортимента холодных блюд и закусок на примере кафе.		
8.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы на примере предприятия (столовая кафе ресторан).		
9.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса на примере предприятия (столовая кафе ресторан)..		
10.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы на примере предприятия (столовая кафе ресторан).		
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок на примере предприятия (столовая кафе ресторан)		
12.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов на примере предприятия (столовая кафе ресторан).		
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса на примере предприятия (столовая кафе ресторан)		ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
14.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок на примере предприятия (столовая кафе ресторан)		
15.	Организация технологического процесса пригото-		

	ния сложных горячих блюд из рыбы на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из субпродуктов на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
17.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
18.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
19.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов на примере предприятия (столовая кафе ресторан).	
20.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
21.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
22.	Организация технологического процесса приготовления блюд методом су-вид.	
23.	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
24.	Организация технологического процесса приготовления блюд методом су-вид.	
25.	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд в ресторане Японской (Итальянской, Китайской и др.) кухни.	
26.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
27.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных тортов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
28.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
29.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления десертов и напитков в детском кафе.	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
30.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления муссовых десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
31.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления горячих десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	

32.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления желированных десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
33.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления холодных десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	

Критерии оценивания выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

№п/п	Параметры и критерии оценки	Баллы	Оценка
К1	Соответствие структуры дипломной работы рекомендуемым требованиям		
	Соответствует полностью	2	
	Соответствует частично (отсутствуют приложения, рецензия)	1	
	Не соответствует	0	
К2	Соответствие содержания дипломной работы заявленной теме		
	Соответствует полностью (высокий уровень проработанности теоретического и практического разделов работы)	2	
	Соответствует частично (слабый уровень проработанности теоретического и/или практического разделов работы)	1	
	Не соответствует	0	
К3	Соответствие оформления дипломной работы рекомендуемым требованиям		
	Соответствует полностью	2	
	Соответствует частично	1	
	Не соответствует	0	
К4	Своевременность сдачи дипломной работы в цикловую комиссию		
	Своевременно (в соответствии с заданием)	2	
	Несвоевременно	1	
К5	Качество выступления на защите дипломной работы		
	Высокий уровень (свободное владение содержанием дипломной работы, актуальность и практиконаправленность информации для выступления, полнота, соблюдение регламента выступления, аргументированность ответов на вопросы)	2	
	Средний уровень (хороший уровень владения содержанием дипломной работы, практический характер работы представлен не в полном объеме, недостаточная четкость, соблюдение регламента выступления, точность и аргументированность ответов на вопросы)	1	
	Низкий уровень (слабое ориентирование в содержании теоретического и практического материала работы, несоблюдение регламента выступления, неточные ответы и/или отсутствие ответов на вопросы).	0	
К6	Качество презентационных материалов к выступлению на защите дипломной работы (презентация, раздаточный материал, образцы и т.д.)		
	Наличие презентационных материалов, соответствие теме и обоснованное использование во время выступления	2	
	Наличие презентационных материалов, но недостаточное их соответствие содержанию выступления	1	

	Отсутствие презентационных материалов	0	
	Критерии оценивания: 11-12 баллов – «отлично» 8 -10 баллов – «хорошо» 6- 7 баллов – «удовлетворительно» менее 6 баллов – «неудовлетворительно»		

