

Министерство образования Ставропольского края
Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»
Колледж НГГТИ

СОГЛАСОВАНО
Администратор ООО «Легкая пицца»



В.С. Махлай

УТВЕРЖДАЮ

Пректор по УР Н.В. Соловьева
«30» мая 2023 года



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

уровень основной профессиональной образовательной программы

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

код, наименование специальности

ОЧНАЯ

форма обучения

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

наименование квалификации

3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ

срок получения СПО по ППССЗ (на базе основного общего образования)

Год набора 2020

В основу разработки программы государственной итоговой аттестации положен Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 года № 384.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденная Ученым советом НГГТИ от «30» мая 2023 года протокол № 14.

Программа государственной итоговой аттестации рекомендована (одобрена) Педагогическим советом Колледжа НГГТИ «30» мая 2023 года протокол № 5.


Программа государственной итоговой аттестации рекомендована (одобрена) Методическим советом Колледжа НГГТИ «30» мая 2023 года протокол № 5.

Разработчик

преподаватель колледжа НГГТИ _____  Т.А. Разумова

Согласовано:


Зам. директора по УР

 _____ В.В. Морева

Зам. директора по ПО

 _____ Н.Б. Дектярева

Председатель методической комиссии

 _____ Т.А. Разумова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Цели государственной итоговой аттестации	5
3 Требования к результатам освоения образовательной программы	5
4 Формы и продолжительность государственной итоговой аттестации	8
5 Порядок проведения государственной итоговой аттестации	9
6 Требования к выпускным квалификационным работам	11
7 Список рекомендуемых источников	14
8 Методика оценивания результатов, критерии оценки знаний	19
9 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
10 Порядок подачи и рассмотрения апелляций	20
Приложение 1 – Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	22

1 Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации устанавливает требования к организации, проведению и методическому сопровождению государственной итоговой аттестации для выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Государственная итоговая аттестация является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

– приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;

1.4 Государственная итоговая аттестация является элементом внешней оценки уровня и качества подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и позволяет реализовать современные механизмы оценки общих и профессиональных компетенций.

1.5 Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой аттестации.

1.6 Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается присвоением выпускнику квалификации – техник.

1.7 Выпускникам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выдаются, документы об образовании и о квалификации. Образцы таких документов об образовании и о квалификации и приложений к ним, описание указанных документов и приложений, порядок заполнения, учета и выдачи указанных документов и их дубликатов установлены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере

образования.

2 Цели государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

2.2 Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

2.3 Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в целях определения:

– соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

– готовности выпускника обладать сформированными в результате обучения профессиональными и общими компетенциями.

2.4 Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3 Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1 В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания у выпускника должны быть сформированы общие, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

3.2 Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать следующими общими компетенциями (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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

3.3 Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- 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 12901 Кондитер, 16675 Повар.

3.4 Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК) и дополнительными профессиональными компетенциями (далее – ДПК), соответствующими видам деятельности:

1 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.

2 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.

3 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:

4 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.

5 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.

6 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.

7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар:

ДПК 7.1 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, использовать знания по финансовой грамотности.

ДПК 7.2. Применять общепрофессиональные знания, использовать

стандартные программные средства в профессиональной деятельности, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ДПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ДПК 7.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДПК 7.6. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДПК 7.7. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.8. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ДПК 7.9. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.10. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

4 Формы и продолжительность государственной итоговой аттестации

4.1 Государственная итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных у выпускников компетенций требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация организуется как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.2 Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4.3 В соответствии с ФГОС СПО и календарным учебным графиком по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации – 6 недель (216 часов), из них: 4 недели (144 часа) – на подготовку выпускной квалификационной работы, 2 недели (72 часа) – на защиту выпускной квалификационной работы.

5 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

5.1 НГГТИ обеспечивает проведение государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.2 НГГТИ использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

5.3 Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

5.4 К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.5 Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам утверждаются после обсуждения на заседании педагогического совета Колледжа НГГТИ с участием председателя государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ГЭК).

5.6 Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5.7 В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5.8 Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора НГГТИ.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников НГГТИ и 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.

Государственную экзаменационную комиссию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом министра образования Ставропольского края, по представлению НГГТИ.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в НГГТИ, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии может являться руководитель, заместители руководителя или педагогические работники Колледжа НГГТИ.

5.9 Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с участием не менее двух третей ее состава.

5.10 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

5.11 Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5.12 Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из НГГТИ.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в дополнительно установленные сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.13 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.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в НГГТИ на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

5.14 Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве НГГТИ.

6 Требования к выпускным квалификационным работам

6.1 Цель выпускной квалификационной работы

6.1 Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Подготовка и защита ВКР направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

6.2 Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

6.2 Определение темы выпускной квалификационной работы

6.3 Примерные темы выпускных квалификационных работ определяются Колледжем НГГТИ в соответствии с видом профессиональной деятельности и утверждаются на заседании методической комиссии. Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер

6.4 Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для

практического применения.

6.5 Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.6 ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) профильных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

6.7 При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля.

6.8 Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

6.9 Примерные темы выпускных квалификационных работ для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 1.

6.10 Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется приказом ректора НГГТИ.

6.3 Руководство выпускной квалификационной работой

6.11 Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель из числа педагогических работников Колледжа НГГТИ.

К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

6.12 В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;

– контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;

– оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;

– предоставление письменного отзыва на ВКР.

6.13 Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается методической комиссией, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора Колледжа НГГТИ по учебной работе.

6.14 Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

6.15 По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора Колледжа НГГТИ по учебной работе.

6.16 В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

6.4 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

6.17 Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающимися по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.18 Требования к оформлению ВКР определяются методическими указаниями по оформлению письменных работ обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Колледже НГГТИ.

6.5 Процедура защиты выпускной квалификационной работы

6.19 К защите ВКР допускаются студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.20 Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании методической комиссии, готовность к защите определяется заместителем руководителя учебной работе и оформляется приказом ректора НГГТИ.

6.21 Защита производится на открытом заседании ГЭК по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с участием не менее двух третей ее состава. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР.

6.22 Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

6.23 При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя.

6.24 Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

6.6 Хранение выпускных квалификационных работ

6.25 Выполненные ВКР хранятся после их защиты в Колледже НГГТИ. Срок хранения – в течение пяти лет после выпуска обучающихся из НГГТИ.

6.26 Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

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

6.28 По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

7 Список рекомендуемых источников

7.1 Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 30390-2013 (с изм. 01.01.2022г.) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>

2. ГОСТ 31985-2013 (с изм. 01.01.2021г.) Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно-технической

документации – URL: <http://docs.cntd.ru>

3. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. (с изм. 01.01.2022г.) Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно–технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>.

4. ГОСТ Р 56766-2015 (с изм. 01.01.2021г.) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Электронный ресурс] /– Электрон. текстовые данные. – электронный фонд правовой и нормативно–технической документации – URL: <http://docs.cntd.ru>

5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс] /.-Электрон. текстовые данные.-: Справочная правовая система КонсультантПлюс.-URL: <http://www.consultant.ru>

6. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г.с изменениями, одобренными общероссийским голосованием 01.07.2020), 2020, Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

8. СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 22 мая 2020 года N 15(с изм. 13.11.2020г.)

9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», основанные на принципах ХАССП (с изменениями на 08.08.2019г.)

10. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022) [Электронный ресурс] /.-Электрон. текстовые данные.-: Справочная правовая система КонсультантПлюс.-URL: <http://www.consultant.ru>

7.2 Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Бурчакова И. Ю. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. - 384 с.- (Среднее профессиональное образование). - Текст: непосредственный.

2. Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / А. Т. Васюкова, под редакцией А. А. Славянского. – Москва : КНОРУС, 2022. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

3. Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова [и др.]. – Москва : Русайнс, 2022. – 237 с. – Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный

5. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Горленко О. А., Ерохин Д. В., Можаяева Т. П. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

6. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для среднего профессионального образования / Данильченко С. А., Саенко О. Е. – Москва: КНО РУС, 2021. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

7. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Исаева О.М., Припорова Е.А. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

8. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Максимцев И. А., Горелов Н. А. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 268 с. - Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. - 268 с. - Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

11. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2022. – 321 с. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

7.3 Дополнительная литература:

1 Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Бурчакова И. Ю. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. - 384 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

2 Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – Москва : КНОРУС, 2022. - Текст: электронный

// BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

3 Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова [и др.]. – Москва : Русайнс, 2022. – 237 с. – ISBN 978-5-4365-1706-3. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

4 Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с.- (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный

5 Горленко О.А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Горленко О.А., Ерохин Д. В., Можяева Т. П. - 2-е изд. - М.: Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

6 Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для среднего профессионального образования / Данильченко С. А., Саенко О. Е. – Москва : КНОРУС, 2021. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

7 Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 80 с. - (Среднее профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

8 Исаева О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Исаева О. М., Припорова Е. А. - 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

9 Казначевская, Г. Б. Менеджмент. - 16-е изд., стер. – Москва : КноРус, 2022. - Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

10 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – Москва : ИНФРА-М : Альфа-М, 2021. – 412 с. (Среднее профессиональное образование). – Текст: непосредственный

11 Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Максимцев, И. А., Горелов Н. А. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

12 Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. – Москва : КноРус, 2021 . Текст: электронный // BOOK.ru : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.book.ru>

13 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. – Москва : Юрайт, 2022. – Текст:

электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

14 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. - 268 с. - Текст: электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

21. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для среднего профессионального образования : А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

7.5 Периодические издания:

1. Вопросы питания = *Voprosy pitania* : научно-практический журнал / Мин-во здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук ; главный редактор В. А. Тутельян. Том 88(2019); Том 89(2020); Том 90(2021); Том 91(2022). – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019; 2020; 2021; 2022. - ISSN 0042-8833.

2. Ресторанные ведомости : всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания / главный редактор Е. Аносова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2019; 2020; 2021; 2022. - ISSN 1993-596X.

3. Индустрия питания = *Food industry* : научный журнал / ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет" ; главный редактор В. М. Позняковский. Том 7(2022). - Екатеринбург : Уральский государственный экономический университет, 2022 . - ISSN 2500-1922.

4. Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал ; главный редактор В. Елфимов. - Москва : Отраслевые ведомости, 2021.- ISSN 0042-8833.

5. Школа гастронома : практический журнал / главный редактор А. И Захарин. - Москва : Гастроном, 2019; 2020. - 48 с. - ISSN 1278-6948.

7.6 Интернет ресурсы:

1 <http://www.iprbookshop.ru> – Научно-образовательный ресурс – электронно-библиотечная система IPRbooks

2 <https://www.book.ru> – ЭБС BOOK.ru – электронно-библиотечная система от правообладателя (СПО)

3 Юрайт : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/>

4 <http://www.consultant.ru> – Справочная система КонсультантПлюс

5 <http://engeneer.ru/> – ГОСТ. База стандартов

6 <http://www.frio.ru> – Федерация рестораторов и отельеров

7 <http://www.restoran.ru> – Информационный интернет-сайт Ресторан.ру

8 <http://vitameal.ru> – Сайт Кулинария

9 <http://lublugotovit.ru> – Люблю готовить! Кулинарные рецепты

10 <http://www.prorestoran.com>. – Основы ресторанного дела. URL

11 <http://www.restoranoff.ru> – Мастер-классы, тренинги, оборудование для ресторанов. URL

12 http://www.guidexpert.ru/professiya_somele_i_re – Профессия сомелье. Ассоциация сомелье.

13 <http://www.restorus.com> – Для профессионалов ресторанного бизнеса.

8 Методика оценивания результатов, критерии оценки знаний

8.1 Методика оценивания результатов государственной итоговой аттестации включает в себя оценку знаний, умений и практического опыта, демонстрируемых выпускником при проведении процедур ГИА, а также в период подготовки к написанию ВКР.

8.2 Оценивание качества написания студентом ВКР проводится на основе анализа текста ВКР на соответствие содержательным требованиям:

- Корректно сформулированная тема (проблема) исследования.
- Четкое обоснование научной и/или практической актуальности темы.
- Актуальность (научная и/или практическая) должна содержать формулировку проблемной ситуации.

- Введение, соответствующее требованиям к работе и заданию.

- Полнота раскрытия заявленной темы и решения поставленных задач.

- Отсутствие прямых заимствований и пространного цитирования.

- Присутствие авторского исследования или/и самостоятельного вторичного анализа.

- Наличие теоретического и эмпирического материала (для теоретической или методологической работы – самостоятельного теоретического исследования).

- Описание эмпирической базы, соответствующее требованиям.

- Наличие обоснованных выводов и практических рекомендаций (в соответствующих случаях).

- Стилистика и орфография текста должна соответствовать научному формату работы.

Оценка ВКР на соответствие содержательным требованиям находит свое отражение в отзыве руководителя ВКР.

8.3 Выпускная квалификационная работа оценивается на основании коллегиального решения Государственной экзаменационной комиссии.

Результаты защиты обсуждаются Государственной комиссией на закрытом заседании и объявляются в тот же день после оформления протоколов работы комиссии. Решение об окончательной оценке по защите выпускной квалификационной работы основывается на отзыве руководителя, выступлении и ответах обучающегося-выпускника в процессе защиты. Оценка по защите выпускной квалификационной работы определяется баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8.4 При определении окончательной оценки по защите ВКР

учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя.

8.5 Критерии оценки защиты ВКР:

Оценка «отлично» выставляется за работу, содержащую глубокое, логичное и полное раскрытие темы, отличающуюся самостоятельностью, знанием теоретического материала, опирающуюся на практический опыт студентов. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При её защите обучающийся показывает глубокое знание темы, свободно ориентируется в материале, использует наглядные пособия.

Оценка «хорошо» выставляется за работу, содержащую последовательное изложение основных вопросов темы, понимание теоретического и практического материала. Работа отличается достаточной обоснованностью выводов и обобщений, но содержит неточности в изложении материала. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При её защите обучающийся показывает знание темы, ориентируется в материале без особых затруднений, использует наглядные пособия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в основном, раскрывающую содержание темы, которая отличается схематичностью, нарушением последовательности, отдельными неточностями в изложении. Работа недостаточно грамотна. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы, ошибки в расчетах или имеются замечания к оформлению ВКР. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит элементы исследовательского характера, имеет поверхностно изложенный материал темы, отсутствуют практические расчеты, работа не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзыве руководителя имеются серьезные критические замечания по содержанию работы. При её защите обучающийся проявляет неуверенность, затрудняется отвечать на вопросы комиссии по теме исследования.

9 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится в НГГТИ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

10 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1 Порядок подачи и рассмотрения апелляций выпускниками

регламентируется разделом 6 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

**Примерные темы выпускных квалификационных работ
(дипломных работ)**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса свинины.
2. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы.
3. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих закусок с использованием современных технологий и оборудования.
4. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных банкетных рыбных закусок.
5. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих закусок банкета «фуршет».
6. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента паштетов с использованием современных технологий и оборудования.
7. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента винегретов с использованием современных технологий и оборудования.
8. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента детских холодных закусок.
9. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных соусов.
10. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса говядины.
11. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.
12. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных супов-пюре европейской кухни.
13. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента горячих соусов к блюдам из рыбы.
14. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента горячей продукции в ресторане с русской кухней.
15. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы фаршированной.
16. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из птицы с учетом традиций европейской кухни.
17. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из тушеного мяса.
18. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из субпродуктов.
19. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента

сложных холодных блюд из осетровой рыбы в ресторане с русской кухней.

20. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных гарниров в ресторанной кухне.

21. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из грибов и сыра.

22. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса говядины.

23. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов.

24. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных десертов из мягкого сыра и творога.

25. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных многослойных десертов.

26. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий

27. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных десертов для банкета «фуршет».

28. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента выпеченных полуфабрикатов на основе промышленных смесей.

29. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба.

30. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

31. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.

32. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента шоколадных масс для моделирования.