

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

СОГЛАСОВАНО:
Педагогический совет
Протокол № 2

от «08» ноября 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

 Н. М. Мякишева

«09» ноября 2023 г.

УЧ 02-07.1-23

Программа

Государственной итоговой аттестации выпускников по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания» (базовый уровень)
2023-2024 учебный год

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО «Корпус Групп Урал»



/ О.В. Касаева

«08» ноября 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
1 ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
2 ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА.....	9
4 МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	9
5 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	15
6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	20
7 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж», обучающихся по ФГОС, который разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последними изменениями);
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с последними изменениями);
- Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 1 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Законом Свердловской области от 21 ноября 2019 года № 119-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;
- Уставом ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж» (далее ГАПОУ СО «НТТЭК»);
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»;
- Положением о требованиях к оформлению научных работ обучающимися ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж».

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Согласно п.8.5 ФГОС СПО необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Согласно п.8.6 ФГОС СПО Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников, составлена на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта для базового уровня по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация выпускника: «Техник - технолог», утвержденного Приказом Министерством образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника ФГОС СПО в части формирования общих и профессиональных компетенций по данной специальности.

Согласно ФГОС СПО техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, 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.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников базового уровня по образовательной программе.

1 ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится в 1 этап:

I этап – защита дипломной работы.

2 ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Объем времени на подготовку, и проведение государственной итоговой аттестации устанавливается Федеральным Государственным образовательным стандартом – 6 недель.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию всего – 6 недель (216 часов), в том числе:

подготовка к государственной итоговой аттестации (выполнение работы) – 4 недели,
защита дипломной работы – 2 недели.

3 СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Сроки проведения ГИА установлены в соответствии с учебным планом:
– очное отделение:

выполнение работы с 20.05.2024 по 16.06.2024 г.

ГИА (защита дипломной работы) с 17.06.2024 – 01.07.2024 г.

– заочное отделение: выполнение работы с 13.05.2024 по 09.06.2024 г.

ГИА (защита дипломной работы) с 10.06.2024 – 23.06.2024 г.

4 МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.1 Темы дипломных работ для студентов, обучающихся
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
*(рассмотрены и согласованы на заседании Педагогического совета с участием
председателя ГЭК от 08 ноября 2023г., протокол № 2)*

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

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

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовления легких и сложных холодных закусок.

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.

3. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

4. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы.

7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов.

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных изделий.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

7. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

Темы по направлению «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.

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

Темы по направлению «Организация работы структурного подразделения»

1. Организация работы столовой.
2. Организация работы столовой учебно-производственного комплекса профессиональной образовательной организации.
3. Организация работы столовой на промышленном предприятии.
4. Организация работы закусочной.
5. Организация работы кафе.
6. Организация работы ресторана.
7. Организация работы бара.
8. Организация работы кафетерия.
9. Организация работы предприятия быстрого питания.
10. Организация работы пищеблока в дошкольной образовательной организации.
11. Организация работы пищеблока в оздоровительном учреждении.
12. Организация работы пищеблока в лечебном учреждении.
13. Организация работы вспомогательного производства предприятия розничной торговли.
14. Организация работы магазина кулинарии.
15. Анализ планирования основных показателей производства организации общественного питания.
16. Совершенствование деятельности организации общественного питания.
17. Организация работы трудового коллектива в организации общественного питания.

4.2 Список нормативных документов по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации, принята всенародным голосованием 12.12.1993 // Российская газета. – 1993.

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (в ред. от 03.07.2016) // Российская газета . – 2001.

3. Закон РФ « О защите прав потребителей» (действующая редакция от 11.06.2021 г.);

4. Постановление Правительства РФ от 15.02.97 № 1036 « Правила оказания услуг общественного питания»;

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

8. ГОСТ 30390 -2013 Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

11. СаПиН 2.3.6.220207 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

12. СаПиН 2.3.2. 1234 -03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под. ред. М.П. Могильного.- М. :ДеЛипринт, 2007.-628с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛипринт, 2011.-584с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2013. - 680 с.

15. Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2015, - 608 с.

4.3 Учебная литература

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.- 296с.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и переработанное. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 352 с. (Среднее профессиональное образование)

3. Особенности химического состава, строение ткани и технологические свойства продуктов растительного происхождения: Учеб. пособие / Г.С. Лешкова, Л.И. Николаева, Л.В.Рыжова. Екатеринбург, 2017.

4. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, по изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- Санкт-Петербург: Издательство ДЕАН., 2012.- 80 с.

5 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Предварительный этап ГИА – преддипломная практика продолжительностью 4 недели. По выбранной теме руководитель дипломной работы разрабатывает индивидуальное задание, которое выдается студенту не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики. Задания представляют собой систему вопросов, обеспечивающих проверку подготовленности выпускников к конкретным видам профессиональной деятельности. Задания формируются таким образом, чтобы собрать необходимый материал для написания дипломной работы. Время на подготовку работы – 4 недели.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК с учетом не менее 2/3 ее состава.

Дипломная работа является завершающим этапом обучения, который аккумулирует знания и умения, приобретенные в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность.

В дипломной работе студент должен проявить способности к творческому поиску, анализу, подбору и обработке информации.

На основе полученных теоретических знаний студент должен уметь анализировать: организацию деятельности предприятия общественного питания, ассортимент выпускаемой и реализуемой кулинарной продукции, уровень материально – технической оснащенности предприятия общественного питания.

Выявить проблемы и недостатки в организации работы предприятия в целом или в его структурных подразделениях, и далее на основе полученного анализа должен разработать ряд практических рекомендаций по совершенствованию организации работы предприятия общественного питания и выпуску кулинарной продукции более высокого качества. Представленные рекомендательные мероприятия должны быть реальными и осуществимыми. Данные рекомендации должны быть представлены руководителю организации.

Утвержденная тема дипломной работы является обязательной к исполнению. Изменение утвержденной темы недопустимо.

После консультации с научным руководителем студент самостоятельно разрабатывает предварительный план работы, который утверждается научным руководителем.

Таблица 1 – Объем дипломной работы составляет 55-60 страниц без учета приложений:

Наименование структурных элементов работы	Количество листов
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	2-3
Теоретическая глава	18-20
Аналитическая глава	18-20
Рекомендательная глава	10
Список использованных источников	2
Приложения	1 (не менее 5 приложений)

После окончательного согласования и утверждения плана дипломной работы оформляется дипломное задание. Задание на дипломную работу составляется по установленной форме руководителем и выдается студенту.

На выполненную работу составляется отзыв научного руководителя, в котором отражается ее теоретический уровень, глубина исследования, актуальность предложений и рекомендаций, степень их экономического обоснования, достоинства и недостатки работы.

Законченная дипломная работа направляется на рецензирование экономическому субъекту, на материалах которой она выполнялась. Рецензентом является руководитель предприятия общественного питания, на базе которого студент проходил преддипломную практику и собирал материал для выполнения работы. Подпись рецензента заверяется печатью организации,

в которой он работал. Дипломная работа, проверенная и подписанная научным руководителем, представляется заместителю директора по учебной работе, который о допускает работу к защите.

После того, как работа допущена к защите, организуется процедура предварительной защиты. Ее целью является оказание помощи студенту при подготовке к защите, провести апробацию полученных результатов, получить замечания и ответить на полученные вопросы.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

На доклад основных положений дипломной работы студенту предоставляется 7-10 минут.

После доклада студент отвечает на вопросы членов комиссии. По окончании защиты Государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты.

Дипломная работа сшиваются в следующем порядке:

1. Титульный лист
2. Рецензия
3. Отзыв руководителя
4. Дипломное задание
5. Содержание
6. Введение
7. Основная часть
8. Аналитическая часть
9. Рекомендательная часть
10. Заключение
11. Список использованных источников
12. Приложения
13. Протокол

На титульном листе дипломной работы пишется город Нижний Тагил, печать не ставится. Титульный лист не нумеруется, но включается в общий объем страниц.

Содержание является 2-ой страницей дипломной работы.

Отзыв рецензента заполняется по образцу, представленному в методических указаниях по написанию дипломной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», на ней ставятся подпись и печать рецензента. Отзыв рецензента не нумеруется.

Отзыв руководителя работы печатается по образцу, представленному в методических указаниях по написанию дипломной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и распечатывается с «пустыми» строками, в которые руководитель впишет свои комментарии. Отзыв не нумеруется.

В дипломном задании срок окончания выполнения работы – это дата за 7 дней до защиты. Протокол заполняется по образцу. Задание и протокол не нумеруются.

Первый лист приложения является последним листом работы, остальные листы не нумеруются, в общий объем не включаются.

Подготовка к защите состоит из трех основных этапов:

1. Подготовка доклада

Доклад для выступления готовится с учетом отведенного времени. Стандартное время для защиты курсовой работы – 5-7 минут, для защиты дипломной работы – 7-10 минут.

Таблица 2 – Структура доклада должна соответствовать научным требованиям:

Элемент доклада	Содержание	% от общего объема доклада

Введение	1. Представление студента и темы работы. 2. Причины выбора и актуальность темы работы. 3. Цель и задачи работы. 4. Объект исследования.	5%
Основная часть	Представление основных результатов исследования, анализ, сравнение и обобщение полученных данных. Формулировка выводов по каждому этапу исследования.	80%
Заключение	Представление итогов дипломной работы. Озвучиваются важнейшие выводы, ключевые проблемы и рекомендации по их решению. Отмечается практическая значимость и дальнейшие перспективы исследования.	15%

Выступление не должно включать теоретические положения. Особое внимание необходимо сосредоточить на собственных выводах и результатах анализа системы бухгалтерского учета на исследуемом объекте. В докладе обязательны ссылки на презентацию. В докладе защиты дипломной работы обязательно представить рекомендации, мероприятия, предложенные в 3-ей главе дипломной работы.

Доклад должен быть напечатан.

2. Подготовка презентации

Основная задача презентации – сопровождение доклада защиты.

Общие требования к презентации:

1. Презентация должна быть не меньше 10 слайдов.

2. Каждый слайд должен иметь название.

3. Первый слайд:

- Полное название образовательного учреждения;
- Тема дипломной работы;
- Фамилия, имя, отчество автора;
- Должность, фамилия, имя, отчество научного руководителя.

4. Второй слайд: цель дипломной работы;

5. Третий слайд: задачи дипломной работы.

6. Последующие слайды: размещается дополнительная информация к сообщению: графики, диаграммы, таблицы, нормативно-технологическая документация, технологические схемы приготовления и отпуска блюд и

кулинарной продукции, алгоритмы приготовления блюд, фото блюд и т.д. Текстовая информация на данных слайдах не предусмотрена.

7. На последних слайдах должны быть представлены кратко сформулированные выводы по работе, конкретные мероприятия и рекомендации (сформулировать кратко), благодарность за внимание.

Дизайн презентации не должен отвлекать слушателей от содержания презентации, основная информация (рисунки, диаграммы, текст) должна быть читаема.

3. Репетиция выступления

Когда доклад и презентация готовы, необходимо провести репетицию выступления именно в той аудитории, где будет проходить защита. На репетиции нужно адаптироваться к месту выступления, проверить соблюдение времени, настроить соответствующую аппаратуру.

После выступления студенту задают вопросы члены комиссии, а также присутствующие на защите. Задаваемые вопросы могут носить конкретный или общий характер. Ответы на вопросы должны быть краткими и состоять, как правило, из двух–трех предложений.

По окончании публичной защиты члены комиссии на закрытом заседании обсуждают результаты защиты работ, принимают решение об оценках. Результаты защиты работ объявляются студентам в тот же день.

6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Общая оценка за дипломную работу состоит из 3-х составляющих, по каждой составляющей члены комиссии выставляют баллы в оценочные листы, в итоге баллы переводятся в оценки:

– оценки за выполнение дипломной работы (по рецензии отзыву руководителя работы);

– оценки за защиту дипломной работы (оценивается степень проявления общих компетенций на защите);

– дополнительных баллов на усмотрение членов комиссии.

Члены комиссии во время защиты оценивая обучающегося учитывают:

– структуру доклада (вступление, основная часть, основные результаты дипломной работы);

– содержание доклада (информативность, аргументированность, анализ проведенного исследования);

– культуру речи (грамотность, владение профессиональной терминологией);

– качество презентационного материала (стиль оформления, читаемость и грамотность текстового и графического материала, выделение основной информации, эстетичность);

– умение грамотно, полно, конкретно и четко отвечать на поставленные вопросы;

– время доклада.

Оценка выставляется на основании оценочного листа.

Оценочный лист находится у председателя ГЭК и всех членов комиссии.

Итоговая оценка выставляется путем вычисления среднего арифметического по критериям: критерии оценки содержания и оформления дипломной работы, критерии оценки защиты дипломной работы, критерии оценки профессиональных компетенций.

Таблица 3 – Критерии оценки содержания и оформления дипломной работы

Наименование объектов контроля	Баллы «2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует.
- соответствие содержания ДР целям и задачам	0-2 балла
- соответствие содержания ДР структуре задания	0-2 балла
- полнота содержания разделов	0-2 балла
- логичность, последовательность изложения материала	0-2 балла
- завершенность разделов и работы в целом	0-2 балла

- наличие обоснованных выводов и рекомендаций на основе проведенных исследований, практических результатов, материалов, собранных на практике	0-2 балла
- наличие оценки от рецензента ДР	0-2 балла
Всего:	0-14 баллов

«2» – соответствует;

«1» – в основном соответствует;

«0» – не соответствует.

По итогам вычисления итогового балла (оценка содержания и оформления дипломной работы) выставляется соответствующая оценка:

- при 12-14 выставляется оценка «отлично»,
- при 9-11 выставляется оценка «хорошо»,
- при 7-8 выставляется оценка «удовлетворительно»,
- менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».

Таблица 4 – Критерии оценки защиты дипломной работы

Код	Наименование компетенции	Признаки проявления	Баллы «2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1. Актуальность темы дипломной работы при защите 2. Явное проявление интереса к профессии при защите дипломной работы (эмоциональность, уверенность)	0 - 2
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	1. Качество выполнения дипломной работы 2. Правильность, логичность, четкость ответов на вопросы ГЭК по выбору методов, способов ведения учета, анализа, оценки деятельности предприятия общественного питания.	0 - 2
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	1. Практическая значимость предложенных рекомендаций дипломной работы 2. Правильность, логичность, четкость ответов на вопросы ГЭК (задавать вопросы по глубине и теоретическим аспектам работы)	0 - 2

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	1. Разнообразие выбора источников (чем вы пользовались при написании работы) 2. Использование источников при выполнении дипломной работы (сноски и список источников – комиссии посмотреть)	0 - 2
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1. Качество презентации при защите дипломной работы 2. Качество оформления работы с точки зрения комиссии 3. Культура речи (грамотность, владение профессиональной терминологией)	0 - 2
ОК.10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	Использует профессиональную терминологию при защите и свободно строит диалог на профессиональную тему	0 - 2
ОК.11	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	В ходе защиты дипломной работы ссылается на нормативную документацию	0 - 2
Всего:			0 – 14 баллов

«2» – соответствует;

«1» – в основном соответствует;

«0» – не соответствует.

По итогам вычисления итогового балла (оценка защиты дипломной работы) выставляется соответствующая оценка:

- при 12-14 выставляется оценка «отлично»,
- при 9-11 выставляется оценка «хорошо»,
- при 7-8 выставляется оценка «удовлетворительно»,
- менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».

Таблица 5 – Критерии оценки профессиональных компетенций

Наименование объектов контроля	Показатели оценки	Оценка
Оценка руководителя дипломной работы	Демонстрация освоенных профессиональных компетенций в соответствии с тематикой дипломной работы	
Оценка рецензента дипломной работы	Демонстрация освоенных профессиональных компетенций в соответствии с тематикой дипломной работы	

Итоги по каждому критерию выставляются каждым членом государственной экзаменационной комиссией в сводную ведомость защиты дипломной работы, которая представлена в приложении.

Оценочный лист защиты дипломной работы выглядит следующим образом:

Оценочный лист защиты дипломной работы

Студент ФИО _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Тема _____

Руководитель _____

Критерии оценки содержания и оформления дипломной работы

Наименование объектов контроля	Баллы	Баллы
«2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует		
- соответствие содержания ДР целям и задачам	0-2 балла	
- соответствие содержания ДР структуре задания	0-2 балла	
- полнота содержания разделов	0-2 балла	
- логичность, последовательность изложения материала	0-2 балла	
- завершенность разделов и работы в целом	0-2 балла	
- наличие обоснованных выводов и рекомендаций на основе проведенных исследований, новейших статистических данных, достижений науки и техники, результатов материалов, собранных на практике	0-2 балла	
- наличие подписей, отзыва, оценки руководителя ДР	0-2 балла	
Всего:	0-14 баллов	

При 12-14 баллов – выставляется оценка «отлично»; при 9-11 – выставляется оценка «хорошо»; при 7-8 – выставляется оценка «удовлетворительно»; менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».	
Оценка	

Критерии оценки общих компетенций

Наименование объектов контроля (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Баллы	Баллы
«2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Обосновывает актуальность темы работы	0 - 2	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество	Формулирует цель и задачи работы в соответствии с темой	0 - 2	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует результаты выполнения дипломной работы, делает выводы и предлагает рекомендации для совершенствования деятельности предприятия	0 - 2	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития	В ходе защиты демонстрирует знания теоретических источников информации	0 - 2	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оформляет дипломную работу и приложения к ней в соответствии с требованиями	0 - 2	
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	Использует профессиональную терминологию при защите и свободно строит диалог на профессиональную тему	0 - 2	
ОК 11. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	В ходе защиты дипломной работы ссылается на нормативную документацию	0-2	
Всего:		0 – 14 баллов	
При 12-14 баллов – выставляется оценка «отлично»; при 9-11 – выставляется оценка «хорошо»; при 7-8 – выставляется оценка «удовлетворительно»; менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».			
Оценка			

Критерии оценки профессиональных компетенций

Наименование объектов контроля	Показатели оценки	Оценка
Оценка руководителя дипломной работы	Демонстрация освоенных профессиональных компетенций в соответствии с тематикой	

	дипломной работы	
Оценка рецензента дипломной работы	Демонстрация освоенных профессиональных компетенций в соответствии с тематикой дипломной работы	

Средняя оценка _____

ФИО эксперта _____ подпись _____

Дополнительные баллы выставляются на усмотрение членов комиссии в особых случаях с целью поощрения (презентабельный внешний вид, профессиональную, грамотную речь, коммуникабельность, стрессоустойчивость, пунктуальность и др. личностные качества).

Результаты защиты дипломной работы объявляют в тот же день.

Заседание государственной экзаменационной комиссии протоколируется.

В протоколах записываются результаты защиты дипломной работы, а также особые мнения членов комиссии. Протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем, ответственным секретарем и членами комиссии. Итоговая оценка присуждение квалификации, происходит на заключительном этапе заседания.

По окончании защиты члены комиссии на закрытом заседании обсуждают результаты защиты работ, выставляют оценки в оценочной ведомости, обязательно в присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Председатель ГЭК объявляет оценки студентам в день защиты и принимает апелляцию на нарушение процедуры, но не на изменение оценки.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, назначается

повторное прохождение ГИА в соответствии с порядком ГИА ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж».

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Заседание государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколах записываются результаты защиты дипломной работы, сдачи государственного экзамена, а также особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем, ответственным секретарем и членами комиссии. Итоговая оценка присуждение квалификации, происходит на заключительном этапе заседания.

Результаты защиты дипломной работы и государственного экзамена обсуждаются на закрытом заседании ГЭК 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.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, назначается повторное прохождение ГИА в соответствии с порядком ГИА ГАПОУ СО «НТТЭК».

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 7 «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и проводится с организацией, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

7 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является предварительным этапом ГИА. За время практики студенты должны собрать и обработать материалы для написания дипломной работы.

По окончании практики студенты представляют руководителю практики: отчет, дневник; аттестационный лист и характеристику, подписанные руководителем практики по месту ее прохождения.

Отчет практики должен включать в себя освещение всех разделов практики и Приложения (Таблица 7).

Аттестационный лист руководителя должен быть заверен подписью и печатью организации.

В аттестационном листе необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения. Также в отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики студента (качественная, не по 5 бальной системе);
- проявленные студентом профессиональные компетенции и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента.

Таблица 7 – Распределение времени и заданий преддипломной практики

Наименование работ	Времени практики (в неделях)
Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия Изучение организационно-экономической деятельности экономического субъекта: - виды деятельности; - организационная структура; - структура предприятия и должностные обязанности руководителя (менеджера); - анализ основных экономических показателей за 2 года.	0,5
Сбор практического материала по теме дипломной работы и выполнение индивидуальных заданий руководителей практики (согласно задания на дипломную работу): - стандарт организации; - ассортиментный перечень; - меню, карты вин, чая, десертов; - технико-технологические карты и др.	1
Обработка и анализ собранных материалов, формирование аналитической части дипломной работы: - анализ ассортимента предлагаемой кулинарной продукции согласно темы дипломной работы; - анализ организации технологического процесса производства группы блюд (в соответствии с заданием по дипломной работе). - составление таблиц, рисунков по материалам исследования; - подготовка выводов по результатам анализа	1
Разработка рекомендаций по совершенствованию ассортимента кулинарной продукции, видов форм и методов обслуживания, перечня предлагаемых услуг, повышения эффективности деятельности экономического субъекта: - общие рекомендации, связанные с деятельностью предприятия; - рекомендации по расширению ассортимента блюд на данном предприятии; - рекомендации по совершенствованию технологического процесса приготовления блюд (предусмотренной группы блюд, согласно дипломной работы); - разработка новых блюд и отработка приготовления блюд на предприятии для исследуемого объекта и т.д. - Оформление, составление и заполнение нормативно – технологических документов.	1
Подготовка отчета ПДП: - оформить отчет согласно методическим указаниям по выполнению научных работ.	0,5
ИТОГО	4

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Инструкция по заполнению

оценочного листа освоения общих и профессиональных компетенций

1. При оценке общих компетенций, на основании критериев, перечисленных в таблице указать степень проявления:

3 балла проявляется в полном объеме;

2 балла проявляется частично;

1 балл проявляется слабо;

0 баллов не проявляется.

Критерии проявления общих компетенций НА ЗАЩИТЕ

Код	Наименование компетенции	Признаки проявления
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1. Актуальность темы дипломной работы при защите 2. Явное проявление интереса к профессии при защите дипломной работы (эмоциональность, уверенность)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	1. Качество выполнения дипломной работы 2. Правильность, логичность, четкость ответов на вопросы ГЭК по выбору методов, способов ведения учета, анализа, оценки деятельности экономического субъекта
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	1. Практическая значимость предложенных рекомендаций дипломной работы 2. Правильность, логичность, четкость ответов на вопросы ГЭК (задавать вопросы по глубине и теоретическим аспектам работы)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	1. Разнообразие выбора источников (чем вы пользовались при написании работы) 2. Использование источников при выполнении дипломной работы (сноски и список источников – комиссии посмотреть)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1. Качество презентации при защите дипломной работы 2. Качество оформления работы с точки зрения комиссии 3. Культура речи (грамотность, владение профессиональной терминологией)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Ответы на вопросы: 1. Каким образом можно техникуму повышать свою квалификацию? 2. Каким образом можно заниматься самообразованием для личностного и профессионального роста?
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	1. Анализ произошедших изменений в нормативной документации по теме дипломной работы 2. Анализ планируемых изменений в нормативной документации по теме дипломной работы

ОК 6, 7 проявлялись во время преддипломной практики

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**Сводная ведомость защиты дипломной работы
Специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка членов ГЭК				Средний балл	Оценка
		Председатель	Зам. председателя	Член ГЭК 1	Член ГЭК 2		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

Председатель ГЭК _____ / _____ /
Зам. председателя ГЭК _____ / _____ /
Члены комиссии ГЭК _____ / _____ /
_____ / _____ /