

СОГЛАСОВАНО



Председатель ГЭК
Директор МУП
«Общепит»
О.Л. Хасанова
«12» 012 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Раменский колледж»
Н.А. Кузеева
«12» 012 2019 г.



Программа государственной итоговой аттестации выпускников

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки)

Квалификация – техник-технолог

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработана в соответствии с законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ (с изм.от 21.07.2014 №262-ФЗ), приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам СПО» (с изм. Приказ №74 от 31.01.2014), и определяет совокупность требований к ГИА по данной специальности.

Пояснительная записка

Целью ГИА является комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения ОПОП требованиям ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ОПОП среднего профессионального образования в колледже. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение ОПОП. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих сформированность обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной 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.

В том числе, выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной и преддипломной практики.

Паспорт программы ГИА

Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД), а также соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы (далее - ВКР)

Вид ГИА

ГИА выпускников ГБПОУ МО «Раменский колледж» в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания состоит из одного аттестационного испытания - защиты ВКР или демонстрационного экзамена по заданиям, разработанными союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз)".

Объем времени на подготовку и проведение ГИА

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 (шесть) недель с 18 мая по 29 июня 2019г.

Содержание ВКР

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

- отзыв руководителя (вкладывается);
- рецензия (вкладывается);
- титульный лист (приложение 4);
- задание на ВКР (приложение 5, вкладывается);
- график выполнения выпускной квалификационной работы (приложение 6);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть;
- заключение (выводы);
- библиография (литература);
- приложения.

Объем ВКР составляет 40-50 страниц, не включая приложений. Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи. При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз)".

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа выпускника над вторым основным разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение компетенции ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, подтверждается содержанием следующих документов:

характеристика с места прохождения преддипломной практики;

аттестационный лист;

дневник преддипломной практики.

Освоение компетенции ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий, подтверждается содержанием следующих документов:

характеристика с места прохождения преддипломной практики;

аттестационный лист;

дневник преддипломной практики.

Освоение компетенции ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального

и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, подтверждается содержанием следующих документов:

характеристика с места прохождения преддипломной практики;
аттестационный лист;
копия договора с предприятия о зачислении на преддипломную практику,
подтверждающий факт прохождения обучения (если есть);
отзыв руководителя ВКР.

Освоение компетенции ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности, подтверждается содержанием следующих документов:

аттестационный лист;
рецензия ВКР.

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

В разделе «Приложения» помещаются справочный или вспомогательный материал, имеющий непосредственное отношение к ВКР: анкеты, статистические данные, графики, таблицы и другие вспомогательные материалы, на которые есть ссылки в тексте работы. Их наличие и количество проработки материала по избранной теме и являются подтверждением обоснованности выводов и предложений. Приложения располагаются в конце работы.

Правила оформления дипломной работы, условия подготовки и процедура защиты ВКР осуществляется в соответствии с Положением «Об организации государственной итоговой аттестации на отделении сервиса и общественного питания», утвержденным 31 августа 2018г.

Условия реализации программы ГИА

Особенности проведения государственной итоговой аттестации

в 2019-2020 учебном году

Особенности проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в 2019-2020 учебном году определяют порядок проведения ГИА, обусловленный мероприятиями, направленными на предотвращение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19) на территории Российской Федерации. Особенности применяются с учетом принятых в субъекте Российской Федерации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных Указом Президента РФ от 2 апреля 2020 г. № 239 «О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной

инфекции (COVID- 19) и в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 11 мая 2020 г. № 316 «Об оправлении порядка продления действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в субъектах Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)».

Государственная итоговая аттестация проводится с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком их применения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226).

При проведении защиты выпускных квалификационных работ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий образовательная организация проводит идентификацию личности обучающихся.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении ВКР и ее защите реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации. Оборудование кабинета: Рабочее место для консультанта-преподавателя, компьютер, принтер, рабочие места (компьютеры) для обучающихся, лицензированное программное обеспечение общего и специального назначения, график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ, комплект учебно-методической документации, для защиты ВКР – дополнительно рабочее место для членов государственной аттестационной комиссии, компьютер, мультимедийный проектор.

Рецензирование ВКР

Выполнение ВКР рецензируется специалистами из числа предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР. Рецензия должна включать заключение о соответствии ВКР заданию на нее, заключение о соответствии темы и содержания ВКР, оценку качества выполнения каждого раздела ВКР, оценку степени разработки новых вопросов, оригинальность и решений, теоретической и практической значимости работы, оценку сформированности общих и профессиональных компетенций, оценку ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает ВКР в государственную экзаменационную комиссию (ГЭК).

Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР позволяет выпускнику продемонстрировать владение профессиональными и общими компетенциями, соответствующими профессиональному модулю, по которому разрабатывалась тема ВКР, и готовность выпускника к выполнению следующих видов профессиональной 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.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

Перечень документов, представляемых на заседании ГЭК:

- Программа ГИА;
- Положение «Об организации государственной итоговой аттестации на отделении сервиса и общественного питания», утвержденное 30 августа 2019г.
- Приказ об утверждении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- Приказ о преддипломной практике;
- Методические рекомендации по разработке, написанию и защите дипломных работ;
- Примерная тематика ВКР (согласованная за 6 месяцев до защиты, доведенная до сведений студентов);
- Сводная ведомость успеваемости;
- Зачетные книжки студентов;
- ФГОС по специальности;
- Учебный план.

Условия и порядок проведения защиты ВКР

К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающийся, успешно завершивший в полном объеме освоение ОПОП по избранной специальности.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК, составляется оценочная ведомость результатов ГИА (Приложение 3). Правила составления оценочной ведомости изложены в Положении «Об организации государственной итоговой аттестации на отделении сервиса и общественного питания», утвержденном 30 августа 2019г.

На защиту ВКР отводится до 45 минут на одного выпускника. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и как правило, включает доклад выпускника (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время защиты комиссия выявляет, как хорошо смог выпускник раскрыть тему, исследовать проблемы, поставленные в работе, какие сделал выводы и предложения.

На защите выпускник должен продемонстрировать ВКР в распечатанном и сброшюрованном виде, электронную презентацию.

Выпускники, выполнившие ВКР, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту ВКР, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на ВКР и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через год. Общие критерии оценки ВКР изложены в Приложении 2.

Структура доклада на защите ВКР.

1. Представление выпускника и темы работы.
2. Причины выбора и актуальность темы. Следует объяснить, в чем состоит актуальность темы.
3. Цель работы и ее задачи. Необходимо рассказать о цели и задачах дипломной работы, назвать предмет исследования и объект изучения.
4. Предмет, объект и хронологические рамки исследования. Рассказать об источниках, на основе которых писалась работа, особенности работы с ними.
5. Схема построения работы. Рассказать о методах работы.
6. Основные выводы работы и предложения.
7. Заключительная часть включает четкие формулировки о ценности проделанной работы, предположения о возможных перспективах и задачах дальнейшего исследования данной темы.

Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением ВКР: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности. Требования к квалификации руководителей ГИА от

организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Литература

1. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. Приказ №74 от 31.01.2014).
3. ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».
4. ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».
5. ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».
6. ГОСТ 7.80 – 2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора УМР:

Н.М. Гуреева

Председатель предметно-цикловой комиссии:

Н.Л. Аполлова

Примерная тематика ВКР по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тематика ВКР

№	Тема ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Совершенствование организации деятельности ресторана «Броннички» с применением новых способов охлаждения и замораживания обработанной продукции для последующего использования.	ПМ 01, ПМ 06.
2	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса для ресторана «Бонжур» с использованием технологии фламбирования	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06.
3	Совершенствование организации технологического процесса приготовления и особенности подготовки к реализации сложных холодных десертов для выездного обслуживания (кейтеринг)	ПМ 05, ПМ 06.
4	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих запеченных блюд из рыбы на примере ресторана «Лесная поляна» с полным технологическим циклом производства.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06.
5	Совершенствование организации технологического процесса с использованием современных методов приготовления в вакууме сложных холодных десертов в кафе-баре «Smoky day»	ПМ 05, ПМ 06.
6	Совершенствование организации технологического процесса с использованием современных методов приготовления сложных холодных десертов в ресторане «Дом 12» по типу шведского стола	ПМ 05, ПМ 06.
7	Организация технологического процесса приготовления сложного заправочного супа русской кухни	ПМ 03, ПМ 06.
8	Актуальные направления в организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции в кафе-баре «ДС ПАБ».	ПМ 03, ПМ 06.
9	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06.
10	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса с/х птицы	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06.
11	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с полным технологическим циклом производства	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
12	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных блюд из нерыбных продуктов моря в ресторане «Home Chef» с использованием современных технологий и оборудования	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
13	Совершенствование технологии и расширение ассортимента современных муссовых десертов на базе ресторана	ПМ 05, ПМ 06

Общие критерии оценки ВКР

Критерий «Актуальность»	Оценка «неудовлетворительно»	Актуальность исследования специально автором не обосновывается, сформулированы цель, задачи не точно и не полностью (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)
	Оценка «удовлетворительно»	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах (проблема не выявлена, не аргументирована). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
	Оценка «хорошо»	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (отражает основные аспекты изучаемой темы).
	Оценка «отлично»	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы Цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Критерий «Логика работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Содержание и тема работы плохо согласуется между собой.
	Оценка «удовлетворительно»	Содержание и тема работы не всегда согласуется между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.
	Оценка «хорошо»	Содержание как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения в общем и целом присутствует – одно положение вытекает из другого.
	Оценка «отлично»	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
Критерий «Самостоятельность в работе»	Оценка «неудовлетворительно»	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из Интернета. Авторский текст отсутствует (не менее 30% при норме). Руководитель ВКР не знает ни чего о процессе написания студентом работы: нет черновиков, конспектов и отказывается их показать.
	Оценка «удовлетворительно»	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо формально присутствуют. Недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в

		изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.
	Оценка «хорошо»	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.
	Оценка «отлично»	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно выражает свои мнения по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.
Критерий «Оформление работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.
	Оценка «удовлетворительно»	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявленным требованиям
	Оценка «хорошо»	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.
	Оценка «отлично»	Соблюдены все правила оформления работы.
Критерий «Литература»	Оценка «неудовлетворительно»	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников.
	Оценка «удовлетворительно»	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.
	Оценка «хорошо»	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
	Оценка «отлично»	Количество источников более 20 и все использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
Критерий «Защита работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.
	Оценка «удовлетворительно»	Автор в целом владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко
	Оценка «хорошо»	Достаточно уверенно владеет содержанием работы, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение

		терминологией и др.
	Оценка «отлично»	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. На высоком уровне логика изложения, уместность использования наглядности, владеет терминологией и др.
Критерий «Оценка работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Студент не понимает содержательность основ исследования и не умеет применять знания на практике, защиту строит не связано, допускает существенные ошибки в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.
	Оценка «удовлетворительно»	Студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений ВКР, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.
	Оценка «хорошо»	Студент на достаточно высоком уровне осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.
	Оценка «отлично»	Студент на высоком уровне осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

Оценочная ведомость результатов ГИА

Оценочная ведомость члена ГЭК защиты ВКР

ФИО выпускника _____ Группа _____

Тема ВКР: _____

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата	Баллы
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	демонстрация навыков приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	демонстрация навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	демонстрация навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из птицы	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	демонстрация навыков организации и приготовления холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение проводить контроль качества и безопасность подготовленного мяса.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	

	умение производить расчет сырья для приготовления холодных соусов	
	демонстрация навыков организации и приготовления холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	демонстрация навыков организации процесса приготовления и приготовление сложных супов.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение производить контроль качества и безопасности приготовленных блюд.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных соусов.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение производить контроль качества и безопасность подготовленных соусов.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение правильно производить контроль качества и безопасности приготовленных блюд.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение правильно производить контроль качества и безопасности приготовленных блюд.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сдобных кондитерских изделий;	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение правильно производить контроль качества и безопасности приготовленных изделий.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и	

тортов.	праздничных тортов.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	производить контроль качества и безопасности приготовленных изделий.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение правильно производить контроль качества и безопасности приготовленных изделий.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	демонстрация навыков использования различных методов проверки качества сырья;	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных холодных десертов.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение правильно производить контроль качества и безопасности приготовленных изделий.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	демонстрация навыков разработки ассортимента и приготовления сложных горячих десертов.	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
	умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	
	умение правильно производить контроль качества и безопасности приготовленных изделий.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	умение производить расчет выхода продукции в ассортименте;	
	умение производить расчет экономических показателей структурного подразделения	

	организации	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	уметь принимать управленческие решения	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	демонстрация навыков по организации работы коллектива исполнителей	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	умение заполнения табеля учета рабочего времени работников;	
	умение рассчитывать заработную плату сотрудников	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	умение правильно оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
	умение работать с товаросопроводительными документами;	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности).	
	эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	компетентный анализ ситуации, определение алгоритма действий при решении стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации документационного обеспечения управления и функционирования организации.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе решения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	профессиональное использование специальных программ в области организации документационного обеспечения управления и функционирования организации.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	способность к коллективной работе, демонстрация навыков корректного общения с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	самоанализ и коррекция результатов собственной работы, коррекция деятельности участников группы, поиск компромиссных решений	

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определение задач профессионального и личного развития, составление оптимальной траектории самообразования и повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области организации процесса приготовления различных блюд	
		Итого

Выведение итоговой оценки

Оценка результата освоения профессиональных и общих компетенций	
Оценка рецензента	
Оценка руководителя ВКР	
Оценка за доклад	
Оценка за ответы на вопросы	
	Итоговая оценка

Председатель ГЭК

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

Члены ГЭК

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

Секретарь ГЭК

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Раменский колледж»

Отделение Сервиса и общественного питания
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Допустить к защите
Заместитель директора по УР

_____ Л.В. Антонова
«__» _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА

Тема _____

Студент _____
(Ф.И.О.) _____ Подпись

Руководитель _____
(Ф.И.О.) _____ Подпись

Выпускная квалификационная работа защищена _____ с оценкой _____
(дата)

Председатель ГЭК:
Директор МУП Раменский «Общепит» _____ О.Л. Хасанова
Подпись Дата Ф.И.О.

Члены ГЭК:
Зам.директора по УР _____ Л.В. Антонова
должность Подпись Дата Ф.И.О.

зав.отделением _____ Т.В. Щербакова
должность Подпись Дата Ф.И.О.

преподаватель _____ Н.Л. Аполлова
должность Подпись Дата Ф.И.О.

преподаватель _____ О.Н. Шабалина
должность Подпись Дата Ф.И.О.

зав. отделением _____ А.Б. Сизова

мастер п/о _____ П.В. Борисов
должность Подпись Дата Ф.И.О.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Раменский колледж»

Отделение Сервиса и общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа 4ТОП/16

ЗАДАНИЕ

по выпускной квалификационной (дипломной) работе

Студент(ка) _____

1. Тема работы: _____

Утверждена приказом по колледжу от _____ № ____

2. Срок сдачи студентом законченной работы до 06.06.2020г.

3. Перечень вопросов, подлежащих разработке в дипломной работе

4. Дата выдачи задания 03 апреля 2020г.

Утверждаю

Заместитель директора по учебной работе _____

должность

подпись, дата

Л.В. Антонова

инициалы фамилия

Руководитель
дипломной работы _____

должность

подпись, дата

инициалы фамилия

Задание принял
к исполнению

4 ТОП/16
группа

подпись, дата

инициалы фамилия

Утверждаю
 Зав. отделением Сервиса и
 общественного питания
 _____ Т.В. Щербакова
 «___» _____ 2020г.

Календарный план работы студента по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы

Студент(ка) _____

Группа 4 ТОП/16

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема дипломной работы: _____

№п/п	Виды работ	Даты	Отметка о выполнении
1.	Выбор темы	до 01.03.20г.	
2.	Утверждение темы на основании заявления	01.03.20г.	
3.	Составление плана работы	05.03.20г.- 12.03.20г.	
4.	Изучение и обобщение состояния проблемы в теории, в современной отечественной и зарубежной практике.	13.03.20г.- 26.03.20г.	
5.	Составление перечня рекомендуемой литературы для написания ВКР	09.04.20г.	
6.	Написание введения ВКР	26.04.20г.	
7.	Написание теоретической части ВКР	08.05.20г.	
8.	Написание расчетно-аналитической части ВКР	17.05.20г.	
9.	Написание заключения, составление списка литературы, оформление приложений.	27.05.20г.	
10.	Оформление работы по ГОСТу, доработка замечаний	29.05.20г.- 03.06.20г.	
11.	Получение отзыва	30.05.20г.- 06.06.20г.	
12.	Сдача ВКР в учебную часть ГБПОУ МО «РАМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»	06.06.20г.	
13.	Получение рецензии	06.06.20г.- 14.06.20г.	

Руководитель дипломной работы _____/_____

Студент _____/_____

Директору ГБПОУ МО
«Раменский колледж» Кузеевой Н.А.

От студента _____

Специальность 19.02.10 Технология

продукции общественного питания

Группа 4 ТОП/16

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной (дипломной) работы:

Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы: _____

Должность, место работы: _____

Подпись студента: _____ «26» февраля 2020г.

Подпись руководителя ВКР: _____ «26» февраля 2020г.

**Ознакомления с Программой ГИА по специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания и Положением об организации ГИА на отделении
Сервиса и общественного питания
Выпуск 2020 г.**

№ п/п	Группа	ФИО	Дата	Подпись
1	4ТОП/16			
2	4ТОП/16			
3	4ТОП/16			
4	4ТОП/16			
5	4ТОП/16			
6	4ТОП/16			
7	4ТОП/16			
8	4ТОП/16			
9	4ТОП/16			
10	4ТОП/16			
11	4ТОП/16			
12	4ТОП/16			
13	4ТОП/16			
14	4ТОП/16			
15	4ТОП/16			
16	4ТОП/16			
17	4ТОП/16			
18	4ТОП/16			
19	4ТОП/16			
20	4ТОП/16			
21	4ТОП/16			
22	4ТОП/16			
23	4ТОП/16			
24	4ТОП/16			
25	4ТОП/16			

Зав. отделением _____ Т.В. Щербакова

Куратор группы _____ П.В. Борисов