СОГЛАСОВАНО Председатель ГЭК _____М.В. Паутова	ОБСУЖДЕНО на заседании педсовета Протокол №3 от 20.12.2022г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ ИО БТТТ _____М.Н. Староверова «20»декабря 2022г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
в 2023 ГОДУ

ОП СПО ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

2022г.

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - РФ),
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО),
- Приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от08 ноября 2021 года № 800 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа ГИА выпускников по ППССЗ является завершающей частью образовательной программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее - Учреждение).

Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускников образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО в части государственных требований к оценке качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Задачи:

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств выпускника;
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

ФГОС СПО определяет следующие требования к выпускнику по итогам освоения образовательной программы:

- готовность к выполнению видов профессиональной 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 профессии повар, кондитер.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) является обязательной частью ГИА. ГИА по образовательной программе ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту ВКР (дипломная работа).

Согласно ФГОС СПО в учебном плане Учреждения на подготовку и защиту дипломной работы отводится шесть недель, из них на подготовку – четыре недели, на защиту – две недели.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план Учреждения по образовательной программе ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

1.Организация работы ГЭК

1.1. Формирование состава ГЭК

1.1.1. Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее пяти человек.

1.1.2. ГЭК возглавляет Председатель, кандидатура которого утверждается приказом Учреждения.

1.1.3. Директор Учреждения, заместители директора могут быть назначены заместителем председателя ГЭК.

1.1.4. ГЭК формируется из преподавателей Учреждения и лиц из сторонних учреждений, в том числе других учебных заведений, специалистов предприятий, организаций. Состав членов ГЭК утверждается приказом директора Учреждения.

1.1.5. График проведения ГИА выпускников утверждается директором Учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

1.2. Основные функции ГЭК

1.2.1. Основные функции ГЭК в соответствии с Положением о порядке защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям ФГОС СПО по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2.2. Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

1.3. Организация работы ГЭК во время защиты ВКР

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения ВКР:

- приказ Учредителя о назначении председателя ГЭК;
- приказ директора Учреждения о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора Учреждения о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем дипломных работ за обучающимися (с указанием руководителя и сроков выполнения);
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки;
- протокол государственной итоговой аттестации.

1.4. Подготовка отчета ГЭК после окончания ГИА

1.4.1. После окончания ГИА ГЭК готовится отчет, в котором дается анализ результатов ГИА выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей, количество дипломов с отличием, количество выпускников получивших оценку «хорошо» и «отлично». Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе ГЭК обсуждается на педагогическом совете.

1.4.3. Отчет о работе ГЭК предоставляется в двухнедельный срок после завершения

ГИА.

2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА

2.1. Вид ГИА: выполнение дипломной работы ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС СПО.

2.2.1. Срок проведения согласно графику ГИА.

2.2.2. Сроки проведения ГИА доводятся до сведения обучающимся в срок до начала работы ГЭК.

2.2.3. Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями учебных дисциплин и МДК, совместно с мастерами производственного обучения, работодателями, рассматривается методическим объединением педагогов сферы общественного питания (далее МОПСОП).

2.2.4. Закрепление тем дипломных работ за обучающимися с указанием руководителя оформляется приказом директора Учреждения.

2.2.5. Тематика дипломных работ ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержит один или несколько профессиональных модулей (Приложение 1).

2.2.6. Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся за 2 месяца до начала ГИА.

2.2.7. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков кадров. Она должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, с сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике основные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.2.8. Дипломная работа может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер. Объем дипломной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста (без приложений).

2.2.9. Дипломная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- основная (теоретическая) часть, в которой содержатся основы изучаемой проблемы;
- практическая часть должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования производственной деятельности, описания ее реализации, оценки ее результативности;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемых источников (не менее 15 источников);
- приложение.

2.2.10. Дипломная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- основная (теоретическая) часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, научное обоснование проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения эксперимента,

характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента (констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов опытно-экспериментальной работы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемых источников (не менее 15 источников);
- приложение.

2.2.11. Дипломная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- основная (теоретическая) часть, в которой описываются история вопроса, обоснование разрабатываемой проблемы в теории и практике посредством глубокого сравнительного анализа литературы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список используемых источников (не менее 15 источников);
- приложение.

2.2.12. Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

2.2.13. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

2.2.14. Рецензенты дипломных работ определяются не позднее чем за 1 месяц до защиты.

2.2.15. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

2.2.16. Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

2.2.17. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

2.2.18. Полностью готовая дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора Учреждения.

2.2.19. Руководитель дипломной работы проверяет выполненные обучающимися ВКР и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в работе, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимися.

2.2.20. Готовая дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией рассматривается на заседании МОПСОП, после чего решается вопрос о допуске обучающегося к защите, дипломная работа сдается заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи.

2.2.21. Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР, ВКР лично представляется обучающимся ГЭК в день защиты. Выпускнику в процессе защиты

разрешается пользоваться текстом работы. В выступлении выпускник может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

3. Защита дипломных работ.

3.1. Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК.

3.2. На защиту дипломной работы отводится до 1академического часа. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

3.3. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

3.4. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка

дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем и секретарем.

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

3.6 Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей ОП СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

4.Критерии оценки дипломных работ:

- оценка «ОТЛИЧНО» ставится за грамотное литературно-графическое оформление работы, объем работы должен быть не менее установленного в данном положении количества страниц (при этом не превышать допустимое количество страниц). Материал изложен в логической последовательности, имеются все необходимые разделы. Обоснована актуальность темы и ее практическая значимость. Тема исследована глубоко, технологический процесс описан на разных режимах работы с указанием необходимого оборудования. Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам, методам работы. Доклад не менее 5-7 минут. Речь грамотная, материал излагается в логической последовательности. Обучающийся легко владеет понятийным аппаратом, высказывает, обосновывает и аргументирует свои суждения. Дипломная работа оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО» и ее содержание соответствует содержанию темы ВКР:

- оценка «ХОРОШО» ставится, если в основном определена актуальность темы и практическая значимость. Структура ВКР соответствует целям и задачам. Выводы и заключение в целом обоснованы, соответствуют цели и задачам работы. Однако, содержание работы допускает дополнительные выводы. Продолжительность доклада не менее 5 минут, обучающийся хорошо владеет материалом ВКР, излагает его грамотно, владеет понятийным аппаратом. Хорошо ориентируется в материале при ответе на

вопросы, но содержание и форма ответов могут иметь неточности. ВКР (для выпускников по ППССЗ) оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО»;

- оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если не раскрыта актуальность темы ВКР. Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР. Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность. Доклад длится менее 5 минут, обучающийся понимает материал темы в основном, но непоследовательно его излагает, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения. Содержание работы не полностью соответствует заданию ВКР. ВКР (для выпускников по ППССЗ) оценена руководителем «ХОРОШО» или «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»;

- оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если работа не соответствует заданию, выполнена не в соответствии с требованиями. Доклад разрозненный, непоследовательный. Обучающийся не может выделить главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их. Изложение неуверенное, беспорядочное. Оценка за дипломную работу «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

По усмотрению ГЭК оценка может быть снижена по следующим причинам:

- несоответствующее оформление;
- использование в работе устаревшего теоретического материала;
- несоответствие темы ВКР ее содержанию, отсутствие изучения практики при расписании работы прикладного характера, а также в случаях, когда ГЭК полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают низкой или неудовлетворительной оценки.

Приложение 1

Перечень тем дипломных работ
по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Перечень тем дипломных работ	Профессиональные модули
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	ПМ.04, ПМ05, ПМ.06
5	Организация процесса приготовления и приготовление диетических мясных горячих блюд	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	ПМ.02, ПМ.06
7	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	ПМ.05, ПМ.06
8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни	ПМ.01, ПМ.03,ПМ.06
9	Организация процесса приготовления и приготовление тематических тортов с использованием современного кондитерского сырья	ПМ.04, ПМ06
10	Организация процесса приготовления и приготовление горячих постных блюд.	ПМ.02, ПМ.06
11	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
12	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса томленого в горшочке	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
13	Организация процесса приготовления и приготовление сложных крем-супов	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
14	Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов национальной кухни	ПМ.01,ПМ.03, ПМ.06
15	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов из ягод**	ПМ.03, ПМ.06
16	Организация процесса приготовления и приготовление диетических рыбных горячих блюд	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
17	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
18	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей в горшочках	ПМ.02, ПМ.06
19	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра	ПМ.03, ПМ.06
20	Организация процесса приготовления и приготовление банкетных мясных холодных блюд	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
21	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
22	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд национальной кухни (русская)**	ПМ.03, ПМ.06

23	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из пасты собственного приготовления	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
24	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
25	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного порционным куском на гриле	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
26	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленого мяса	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
27	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного крупным куском	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
28	Организация процесса приготовления и приготовление гарниров из овощей	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
29	Организация работы закусочной - блинной	ПМ.01,ПМ.05,ПМ.06
30	Организация процесса приготовления и приготовление сложных теплых салатов из морепродуктов	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
31	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса**	ПМ.01,ПМ.03, ПМ.06
32	Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий с использованием сырья местного региона	ПМ.04, ПМ.06
33	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей и грибов	ПМ.01, ПМ.03,ПМ.06
34	Организация процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	ПМ.04, ПМ.06
35	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста	ПМ.04, ПМ.06
36	Организация процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий с пониженной калорийностью	ПМ.04, ПМ.06
37	Организация процесса приготовления и приготовление птифур	ПМ.04, ПМ.06
38	Организация процесса приготовления и приготовление пряников	ПМ.04, ПМ.06
39	Организация процесса приготовления и приготовление блюд для студенческой столовой	ПМ.01,ПМ.03,ПМ.06
40	Организация процесса приготовления и приготовление холодных диетических блюд.	ПМ.01,ПМ.02,ПМ.06
41	Организация процесса приготовления и приготовление десертов массового производства	ПМ.01,ПМ.05,ПМ.04, ПМ.06