

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ  
МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»  
от 01.12.2023г. № 210-уч

**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации**  
**выпускников образовательной программы подготовки специалистов**  
**среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**Срок обучения:** 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

**Форма обучения:** очная

**Планируемый уровень квалификации:** Техник-технолог

Верхняя Пышма

2023

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762), Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800), ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (квалификация: техник-технолог), утв. Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. N 384, Уставом ГАПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность», Порядком организации государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность» (далее – ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023/2024 учебный год: сроки и формы проведения ГИА, объём времени на подготовку и проведение ГИА, уровень демонстрационного экзамена, комплект оценочной документации, методику оценивания результатов ГИА.

ГИА является завершающим этапом освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация выпускников – техник-технолог, база приема – основное общее образование, очная форма обучения.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Согласно п. 8.6. ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

## 2. Формы ГИА

Формой ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита дипломной работы.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность». Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом техникума.

### 3. Результаты освоения образовательной программы

В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям:

Выпускник, освоивший ОПОП «Технология машиностроения», должен обладать **общими компетенциями**, включающими 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

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной 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.

#### **ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар».**

ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы;

ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы;

ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы;

ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса;

ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы;

ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога;

ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.

### **4. Сроки проведения ГИА**

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и составляет 4 недели: выполнение дипломной работы (проекта) с 26.05.2024г. по 22.06.2024г. (всего 4 недели); проведение ГИА - 2 недели с 23.06.2024г. по 06.07.2024г. (всего 2 недели).

Программа ГИА доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

### **5. Процедура проведения ГИА**

#### **5.1. Состав и порядок работы ГЭК**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой техникумом.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

— педагогических работников;

— представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом директора ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, в ведении которого соответственно находится техникум.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»), из числа:

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

— представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя техникума или педагогических работников.

## 5.2. Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность».

## 5.3. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы

Общее руководство и контроль над ходом выполнения дипломных проектов осуществляют: заместители директора по учебной работе и учебно-производственной, заведующие отделениями в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя дипломной работы (работы) являются:

— руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;

— консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы (цель и задачи, структура и объем работы, содержание и оформление, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей проекта);

— оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

— контроль над ходом выполнения дипломной работы;

— подготовка письменного отзыва на дипломный проект;

— консультирование студента по подготовке доклада на защите.

По завершении студентом дипломной работы руководитель проверяет ее и вместе с письменным отзывом передает на рецензирование.

В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты органов управления образованием и образовательных организаций, обладающие опытом работы по направлению темы дипломной работы, преподаватели других образовательных организаций или ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» имеющие ученую степень, высшую или первую квалификационную категорию, представители работодателей.

Рецензенты дипломной работы назначаются приказом директора техникума не позднее одного месяца до защиты дипломной работы.

Рецензия должна включать:

заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;

— оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

— оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

— оценку дипломной работы по четырех-балльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее чем за 3 дня до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломная работа после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной и/или учебно-производственной работе при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломная работа в ГЭК.

Структура дипломной работы:

Титульный лист

Отзыв руководителя (вкладывается).

Рецензия (вкладывается).

Задание на дипломный проект.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**4. ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.**

**ПРИЛОЖЕНИЯ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).**

Выводы и предложения могут формулироваться в виде кратких тезисов с нумерацией отдельных пунктов, они должны давать полное представление о содержании значимости, обоснованности и эффективности полученных результатов, свидетельствовать об умении выпускника концентрировать внимание на главных направлениях дипломной работы и его практической значимости.

Объем дипломной работы составляет 60-65 страниц машинописного текста не включая приложения.

Содержание дипломной работы определяется спецификой специальности и темой дипломной работы.

Во введении приводится краткое обоснование актуальности выбранной темы, а также цели, задачи, объект, предмет исследования, методы и направления раскрытия темы дипломной работы.

В заключении подводятся итоги выполненного проекта, делаются выводы и даются рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов в практической деятельности предприятий машиностроительного комплекса.

В приложениях к дипломному проекту помещаются иллюстрационные материалы: таблицы, графики, диаграммы, схемы, и т.п.

Требования к содержанию и оформлению дипломной работы подробно представлены в методических указаниях по выполнению дипломной работы для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 5.4. Проведение защиты дипломных работ

Цель защиты - контроль освоения общих компетенций, продемонстрированных в процессе выполнения и защиты дипломной работы. Освоение профессиональных компетенций подтверждается результатами освоения профессиональных модулей при прохождении промежуточной аттестации в форме экзаменов квалификационных, о чем свидетельствует оценка в зачетной книжке обучающегося. На защиту дипломной работы (работы) отводится 30 минут. Процедура защиты включает в себя доклад с презентацией (10÷15мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы ГЭК, ответы обучающегося. Вопросы ГЭК по разделам дипломной работы должны соответствовать теме работы.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленной аудитории.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

### 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность».

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей техникума, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» без отчисления такого выпускника из техникума в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект, протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность».



## 7. Условия проведения государственной итоговой аттестации

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

К началу ГИА для работы государственной экзаменационной комиссии должны быть подготовлены следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- программа ГИА по 19.02.10 Технология производства общественного питания;
- приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- приказ об утверждении председателей ГЭК;
- приказ о создании ГЭК;
- приказ об утверждении тем дипломных работ;
- зачетные книжки студентов;
- итоговая ведомость успеваемости студентов;
- оценочные средства защиты дипломной работы;
- протоколы защиты дипломной работы;
- итоговый протокол проведения ГИА.

Защита дипломной работы: мультимедиа проектор, экран, компьютер, оснащенный лицензионными программами MS Office 2003-2013.

Разработал  
Методист



Т.М.Черепанова

## Тематика дипломных проектов

№	Наименование темы	Профессиональные модули
1.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в предприятии общественного питания с национальной кухней.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
2.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06, ПМ 07
3.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
6.	Расширение технологии и ассортимента фирменных блюд в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
7.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
8.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из яиц, сыра в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
9.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
10.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для предприятий школьного питания.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
11.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
12.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса баранины, козлятины в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
13.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
14.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
15.	Расширение технологии приготовления и ассортимента сложной кулинарной продукции для бизнес-ланча в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
16.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
17.	Организация процесса приготовления и приготовление стейков в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
18.	Расширение технологии приготовления и ассортимента пицц в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 02, ПМ 04, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
19.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из птицы в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
20.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
21.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
22.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06, ПМ07
23.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в предприятии	ПМ 01, ПМ 05,

	общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 06, ПМ07
24.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 05 ПМ 06, ПМ 07
25.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий (хлеб, булочки, бриоши) в пекарне магазина розничной торговли.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
26.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из пряничного теста в предприятии общественного питания.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
27.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов на примере кондитерского производства с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
28.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных пирожных в кондитерском цехе с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
29.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
30.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из субпродуктов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
31.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд Японской кухни с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
32.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной мучной продукции (пироги, пирожки, кулебяки) в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 04 ПМ 06,
33.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
34.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для предприятий диетического питания.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
35.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд в кафе с кавказской кухней.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
36.	Расширение технологии приготовления и ассортимента сложных блюд Русской кухни в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07
37.	Расширение технологии приготовления и ассортимента сложных блюд Европейской кухни в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ07

## Индивидуальный лист оценки дипломного

Дата \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема \_\_\_\_\_

Профессиональные модули	Профессиональные компетенции	Вид профессиональной деятельности (освоен/не освоен)
<b>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	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.	ВПД освоен
<b>ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>	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.	ВПД освоен
<b>ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>	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.	ВПД освоен
<b>ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	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.	ВПД освоен
<b>ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	ВПД освоен
<b>ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.</b>	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.	ВПД освоен
<b>ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы; ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы; ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы;	ВПД освоен

	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса; ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы; ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога; ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски. ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки. ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.	
--	---	--

Объект оценивания	Оценочные показатели	Отметка об овладении
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	да
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	да
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	да
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	да
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	да
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	да
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	да
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	да
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	да

#### Защита выпускной квалификационной работы

	Показатели	Максимальное количество баллов	Баллы 0-2
1	Соответствие оформления дипломной работы требованиям	2	
2	Соответствие содержания заявленной теме	2	
3	Актуальность работы дипломной работы	2	
4	Анализ основной части дипломной работы	2	
5	Владение профессиональной терминологией	2	
6	Анализ теоретических аспектов	2	
7	Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемого объекта	2	
8	Соответствие времени выступления регламенту	2	
9	Аргументированные ответы на вопросы комиссии	2	
10	Представлено портфолио	2	
	Итого	20	

**Формы оценки:** оценка профессиональной деятельности посредством защиты дипломной работы.

**Методы оценки:** наблюдение, собеседование, экспертная оценка по критериям.

**Система оценивания:**

0 баллов – показатель не проявляется, 1 балл – единичное проявление показателя, 2 балла – системное проявление показателя.

Результаты оценивания дипломной работы заносятся в сводный оценочный лист ГИА.

При оценке дипломной работы определяется процентное соотношение суммы баллов за выполненные позиции (критерии) к максимально возможным.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Общие и профессиональные компетенции (освоены/ не освоены)
	балл (отметка)	вербальный аналог	
90 ÷ 100	5	отлично	
81 ÷ 89	4	хорошо	
72 ÷ 80	3	удовлетворительно	
менее 72	2	неудовлетворительно	

**Количественная оценка:**

0 баллов – показатель не проявляется; 1 балл – проявляется частично; 2 – проявляется полностью.  
При оценке задания определяется процентное соотношение суммы баллов за правильные ответы к максимально возможным

20-18 баллов (90-100%) - оценка 5 «отлично»

17-16 баллов (81-89%) – оценка 4 «хорошо»

15-14баллов (72-80%) – оценка 3 «удовлетворительно»

Менее 14 баллов (менее 72%) – оценка 2 «неудовлетворительно»

**Рекомендации:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены экспертной комиссии: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»»

**СВОДНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа \_\_\_\_\_ Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

№ п/п	ФИО	Оценки членов ГЭК (на основании рейтинговых листов защиты)					Итоговая оценка
		№1	№2	№3	№4	№5	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Член комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Член комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Член комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)