



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
педагогическим советом колледжа
Протокол № 4 от « 19» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Базовой подготовки

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

МО – 19.02.10.ГИА

РАЗРАБОТЧИК	Механико-технологическое отделение
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ВЕРСИЯ	V.2
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2023

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	3
2. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....	5
4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ.....	6
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ.....	6
6. УРОВНИ И ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЕЙ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	8
7. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	12

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – является частью Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

Программа ГИА разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800, Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденного начальником КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» от 03.03.2023 г.

Целью государственной итоговой аттестации является подтверждение освоения выпускником общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК), установленных ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК1.4	Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для 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 супов.
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.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПМ 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПМ 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПМ 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Продолжение

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПМ 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПМ 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПМ 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПМ 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПМ 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПМ 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
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.

1.2 Вид государственной итоговой аттестации: выпускная квалификационная работа в виде дипломной работы.

1.3 Объем времени на подготовку и проведение ГИА:

- Подготовка -4 недели.
- Проведение защиты - 2 недели.

1.4 Срок проведения

- Подготовка – 15.05.2024 г. по 11.06.2024 г.
- Защита дипломных работ – с 12.06.2024 г. по 25.06.2024 г.

1.5 Необходимые аттестационные материалы:

– Техническая документация и нормативные документы по основным видам профессиональной деятельности по специальности, по которым предусмотрено выполнение дипломной работы, современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет по профилю специальности.

– Методические пособия по выполнению дипломной работы, учебная литература по специальности, справочные материалы.

- Материалы для дипломной работы, подготовленные в период преддиплом-

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

ной практики.

- Мультимедийная техника.

2 ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции или Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов) на предприятиях общественного питания, указанных в индивидуальном задании.

Для организации приготовления и приготовления конкретного вида продукции разрабатываются следующие мероприятия:

- ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ общественного питания: обзор существующих аналогов; характеристика предприятия общественного питания (согласно задания)

- РАЗРАБОТКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ЦЕХА (горячего, холодного, кондитерского) ПРЕДПРИЯТИЯ, ТЕХНИЧЕСКИХ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ И НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ: определение количества посетителей и изделий за день; разбивка блюд по ассортименту; разработка плана-меню цеха; расчет потребного количества сырья; расчет и подбор технологического оборудования; расчет площади цеха; составление ТК и ТТК на несколько блюд из разработанного меню; составление технологической схемы приготовления фирменного блюда

- ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА И ЦЕХА: оценка качества полуфабрикатов и готовой продукции; общая характеристика цеха; структура управления; санитарно-гигиенические мероприятия; мероприятия по обеспечению безопасности работы в цехе.

3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа включает пояснительную записку на 30 ... 35 листах формата А4, графические документы, взаимно дополняющие друг друга.

Последовательность комплектования пояснительной записки:

титульный лист;

задание на дипломную работу;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

заглавный лист (при необходимости и его продолжение);

листы записки в порядке ее выполнения (в соответствии с содержанием на заглавном листе и заданием на дипломную работу);

выводы и предложения;

список использованных источников.

Содержание пояснительной записки зависит от разрабатываемой темы работы.

4 УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ

4.1 Условия подготовки и процедура проведения защиты дипломной работы подробно освещены в пунктах Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

4.2. На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности подготовки и дополнительные требования колледжа (компетентностная модель выпускника колледжа);
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость формирования компетенций и сведения об успеваемости выпускников;
- зачетные книжки выпускников;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

4.3 Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад выпускника (не более 10 - 15 минут), зачитывание отзыва и рецензии, вопросов членов комиссии, ответы выпускника.

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ


При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- обоснованность освоенных показателей оценки результата общих и профессиональных компетенций у выпускника (по содержанию дипломной работы в соответствии с дипломным заданием по заданному профессиональному модулю), чет-

кость и краткость изложения содержания материала дипломной работы и его представления выпускником на защите;

- отзыв руководителя дипломной работы выпускника;
- оценка рецензента о качестве дипломной работы;
- ответы выпускника на вопросы членов экзаменационной комиссии


По представленным в государственную экзаменационную комиссию портфолио выпускника, содержащего документы, подтверждающие освоение выпускником компетенций по каждому из основных видов деятельности, а также отзыва руководителя дипломной работы и рецензии на ее качество члены государственной экзаменационной комиссии, используя инструментарий, могут дать свою оценку уровню развитости потенциала той или иной продемонстрированной выпускником компетенции, сравнить результат с содержащимся в портфолио и сделать соответствующие выводы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ				
Файл: МО-19.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V.2	С.8/13	

УРОВНИ И ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЕЙ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
1 Признаки уровня содержания и оформлению пояснительной записки					
Введение	Актуальность проблемы и темы дипломной работы	Точно определена проблема и ее практическая значимость	Определена практическая значимость	Актуальность проблемы и практическая значимость не распределены	Не сформулирована актуальность проблемы – темы
	Использование целей и задач работы	Цели и задачи работы корректно использованы	Цели и задачи согласованы между собой	Цели и задачи не корректно использованы	Цели и задачи работы не соответствуют выбранной теме
Требования к структурно-содержательной целостности работы	Соответствие структурно - содержательной целостности работы целям и задачам	Соответствует	Имеется несоразмерность частей работы	Структурно - содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам	Структурно-содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам. Части работы не соразмерны
Теоретическая часть работы	Представление теоретической части работы	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена и обоснована	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена	1) анализ источников носит описательный характер; 2) основные работы по проблеме изучены; 3) отсутствует собственная позиция автора	1) отсутствует анализ источников; 2) большая часть основных источников не изучена, а представлено конспективно
Практическая часть работы	Построение практической части работы	Практическая часть работы выстроена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки; - апробирована в ходе преддипломной практики	Практическая часть работы в целом построена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки	Практическая часть работы выстроена с частичной опорой на теоретические положения: - не апробирована в ходе преддипломной практики	Практическая часть работы не имеет работы на теоретические положения
Заключение	Содержание выводов работы	Выводы работы логичны, обоснованы; соответствуют целям и задачам; указаны возможности внедрения результатов работы	Выводы работы в основном обоснованы; соответствуют целям и задачам; не определены возможности внедрения и дальнейшей перспективы работы над темой	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность; цели и задачи работы реализованы лишь частично	Выводы в основном не обоснованы; цели и задачи работы не реализованы


Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ				
Файл: МО-19.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V.2	С.9/13	

Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
Пояснительная записка работы	Соответствие требованиям стандартов и объема работы	Текст, ссылки, рисунки, таблицы оформлены в соответствии с установленными требованиями стандартов. Выдержан общий объем работы	Имеются несущественные нарушения в оформлении. Теоретическая часть работы превышает практическую по объему. Работа превышает рекомендуемый объем	Имеются существенные нарушения в оформлении. Работа меньше рекомендуемого объема	Имеются грамматические ошибки, существенные нарушения в оформлении. Работа не соответствует требованиям по объему
2 Признаки уровня выполнения содержания и оформления графических документов					
Графические документы	Соответствие требованиям стандартов	Оформлены в соответствии с требованиями стандартов	Имеются несущественные нарушения в оформлении	Имеются существенные нарушения в оформлении	Имеются графические ошибки, существенные нарушения в оформлении
3 Признаки уровня выступления выпускника в ходе защиты работы					
Доклад выпускника	Краткое и обстоятельное изложение содержания работы	Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью. Выпускник демонстрирует убежденность при раскрытии темы	Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью.	Нарушена логика выступления, содержание работы представлено не полностью	Нарушена логика выступления, содержание работы представлено фрагментарно
Ответы выпускника на замечания рецензента и членов экзаменационной комиссии	Содержательность, краткость и полнота ответов	Полнота, точность, аргументированность ответов, подкрепленных примерами из работы, учебных дисциплин и практики	Ответы на вопросы не достаточно полные, выпускник затрудняется привести пример из работы и других источников	Ответы на вопросы не полные, не аргументированные, примеры из работы не приводятся	Затруднения в ответах на вопросы

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ			
Файл: МО-19.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V.2	С.10/13

Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
4 Признаки уровня организации в период выполнения и защиты работы					
Самоорганизация выпускника	Соблюдение графика выполнения работы	Самостоятельность выполнения работы	График выполнения работы в основном соблюдался. Работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем	График выполнения работы соблюдался частично	График выполнения работы соблюдался частично или не выполнялся полностью
	Наглядность представления работы	Использование наглядных средств и их содержательное оформление	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно

7. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

7.1. Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу начальника колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ

7.2. Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах дипломного проектирования и профилирующих дисциплин (модулей).

7.3. Изделия и продукты творческой деятельности по решению государственной экзаменационной комиссии могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий, реализованы через выставки-продажи и т.п.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе при вокзале на 50 посадочных мест
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в пивном баре на 50 посадочных мест
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в сэндвич-баре на 30 посадочных мест
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе-вегетарианское на 80 посадочных мест
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане 1 класса на 100 посадочных мест
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане эстонской кухни на 100 посадочных мест
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане белорусской кухни на 75 посадочных мест
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане немецкой кухни на 110 посадочных мест
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе японской кухни на 35 посадочных мест
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане региональной кухни на 50 посадочных мест
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в спорт- баре на 35 посадочных мест
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане класса люкс при гостинице на 120 посадочных мест
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе-молодежное на 30 посадочных мест
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане кухни народов России на 100 посадочных мест
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане грузинской кухни на 45 посадочных мест
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане литовской кухни на 60 посадочных мест
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе кондитерское на 50 посадочных мест
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе французской кухни на 65 посадочных мест
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе китайской кухни на 60 посадочных мест

20. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе кухни народов США на 70 посадочных мест
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе-кондитерская на 50 посадочных мест
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане польской кухни на 150 посадочных мест
23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в винном баре на 50 посадочных мест
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в ресторане испанской кухни на 90 посадочных мест
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в рыбном ресторане на 50 посадочных мест