Правительство Свердловской области
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
Белоярский многопрофильный техникум»
ГАПОУ СО «БМТ»

СОГЛАСОВАНО:
Заведующий производством
ООО "Белоярская АЭС-авто"
_____ А.В. Струнин
«17» 11 _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Свердловской области
«Белоярский многопрофильный техникум»
_____ О.Ю. Петунина
«17» 11 _____ 2023 г.

ОБСУЖДЕНО:
На заседании методической комиссии
Протокол № 3 от 13. 11. 2023 г.
_____ Л.В. Ларионова

ОБСУЖДЕНО:
На заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 17. 11. 2023 г.
_____ О.Ю. Петунина

Программа государственной итоговой аттестации специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3
1 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
2 ПОРЯДОК И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 8
3 ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ.....9
4 ПОДГОТОВКА И ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....13
5 МЕТОДИКА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....15
ПРИЛОЖЕНИЯ 16
ПРИЛОЖЕНИЕ А Образец титульного листа.....16
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Перечень примерных тем дипломной работы 17
ПРИЛОЖЕНИЕ В Образец оформления задания на дипломную работу.....18
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Образец письменного отзыва руководителя дипломной работы 20
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Лист оценки компетенций выпускников 22
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Сводный лист оценки результатов выпускников.....25
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Сводный лист оценки результатов освоения компетенций выпускника...27
ПРИЛОЖЕНИЕ К Образец рецензии на дипломную работу 29
ПРИЛОЖЕНИЕ Л Образец протокола.....31

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее Программа ГИА) выпускников Государственного автономного профессионально образовательного учреждения Свердловской области «Белоярский многопрофильный техникум» (далее Техникум) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и представляет собой пакет документов, направленных на создание системы оценивания индивидуальных достижений обучающихся.

Программа ГИА разрабатывается рабочей группой и утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Целью ГИА 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 (далее – ФГОС СПО) и работодателей.

Программа ГИА выпускников ГАПОУ СО «БМТ» является частью основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и включает в себя:

- требования к результатам освоения образовательной программы;
- порядок и формы проведения ГИА;
- требования к дипломной работе;
- подготовка и процедура защиты дипломной работы;
- методика и критерии оценивания дипломной работы.

Основой Программы являются следующие нормативно – правовые акты, локальные документы образовательной организации:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (последняя редакция).

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (с изменениями и дополнениями).

- Приказ Минобрнауки РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Белоярский многопрофильный техникум» от 11.11. 2022 г.

- Положение о фонде оценочных средств основной образовательной программы в Белоярском многопрофильном техникуме от 11.11.2022 г.

- Методические рекомендации по оформлению дипломных проектов (работ), отчётов по практическому обучению, курсовых работ и рефератов от 11.11.2022 г.

Данная Программа предназначена для педагогических и руководящих работников Техникума, социальных партнеров и выпускников, участвующих в процедуре ГИА.

1 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. В результате освоения специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

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

2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6 Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Государственная итоговая аттестация, как часть оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности «**Технология продукции общественного питания»** является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в Техникуме.

1.3 К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания»**.

1.4 К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

2 ПОРЯДОК И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» объем времени на ГИА составляет 6 недель.

2.2 Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в соответствии ФГОС СПО включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

2.3 Защита дипломной работы возможна с применением дистанционных образовательных технологий осуществляется в онлайн аудитории, размещённой на платформе https://sdo-bmt.ru/ в категории «Государственная итоговая аттестация». Допуск к защите возможен только после прохождения нормоконтроля и размещения готового дипломного проекта (работы) во вкладке «Защита дипломного проекта (работы)» в категории «Государственная итоговая аттестация».

3 ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

3.1 Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, в форме дипломной работы. Допускается защита дипломной работы с применением дистанционных образовательных технологий (далее ДОТ) при официально установленной неблагоприятной эпидемиологической ситуации на территории.

3.2 Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

3.3 Содержание ГИА учитывает уровень требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

3.4 Предметом ГИА выпускника по ОПОП на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

3.5 Структура дипломной работы состоит из обязательных элементов оформления и содержательных частей:

3.5.1 Титульный лист (Приложение А).

3.5.2 Задание на дипломную работу (брошюруется в работу после титульного листа).

3.5.3 Содержательная часть работы:

- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

3.5.4 Рецензия (оформляется работодателем, оценивающим работу).

3.5.5 Отзыв (оформляется руководителем дипломной работы от образовательной организации).

3.5.6 Цифровой носитель с электронным вариантом (USB-флеш-накопитель).

Рецензия, отзыв, цифровой носитель с электронным вариантом вкладываются в файл, файл брошюруется в работу после приложений.

3.6 Основная часть дипломной работы состоит из следующих частей:

3.6.1 **Введение**

Этот элемент работы имеют свою структуру.

Актуальность темы. Необходимо **у**казать на социальную значимость выбранного направления работы в организации (учреждении, предприятии), обозначить проблему. Заключённое в проблеме противоречие должно прямо или косвенно найти отражение в теме, формулировка которой одновременно фиксирует и определённый этап уточнения и локализации (ограничения рамок) проблемы. Дальнейший процесс развития проблемы связан с определением объекта и предмета исследования.

Объект исследования – это некий процесс, некоторое явление, которое существует независимо от субъекта познания и на которое обращено внимания исследователя (студента).

В **предмете** исследования фиксируется то свойство или отношение в объекте, которое в данном случае подлежит глубокому специальному изучению.

В одном и том же объекте могут быть выделены разные предметы исследования. В предмет включаются только те элементы, связи и отношения объекта, которые подлежат изучению в работе.

Цель – это обоснованное представление об общих конечных или промежуточных результатах поиска. Важным и необходимым этапом является конкретизация общей цели в системе поставленных задач.

Задача – представляет собой звено, шаг, этап достижения цели. Рекомендуется выделять не более 5 задач. Обязательно должны быть выделены три группы задач: историко-диагностическая, теоретико-моделирующая, практически-преобразовательная.

3.6.2 **Основная часть** состоит из следующих частей:

- особенность деятельности организации (учреждения, предприятия);
- практическая часть;
- безопасность производственной деятельности предприятия.

В части **«Особенность деятельности предприятия»** рассматриваются вопросы с привязки к региону, населенному пункту, дается характеристика предприятия и управленческая деятельность предприятия.

Практическая часть направлена на решение выбранной проблемы, состоящей из организации производства и труда, управления предприятием, разработка производственной и технологической программы цеха (или предприятия в целом).

В части **«Безопасность производственной деятельности организации (учреждения, предприятия)»** рассматриваются вопросы техники безопасности и охраны труда.

3.6.3 **В заключении** суммируются общие выводы по работе: была ли достигнута ее цель и задачи.

3.6.4 **В списке используемых источников** необходимо представить перечень книг, статей и электронных ресурсов, которые использовались при подготовке не старше 5 лет.

3.6.5 В разделе «**Приложения»** собирается вспомогательный и эмпирический материал: план-схемы, табели, рисунки, карты и пр.

3.7 Обучающимся предоставляется право выбора темы дипломной работы (Приложение Б), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Дипломная работа должна иметь актуальность, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) работодателей, социальных партнеров, образовательных организаций.

3.8 Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

3.9 Дипломная работа выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, курсовых работ, а также над выполнением работы.

3.10 Тематика дипломной работы разрабатывается преподавателями ГАПОУ СО «БМТ», рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается приказом директора. Руководители дипломной работы разрабатывают совместно со студентом календарный план выполнения работы и согласно утвержденным темам закрепляются в приказе директора.

3.11 При определении темы дипломной работы следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

3.12 Выбор темы дипломной работы обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождении.

3.13 Примерный объем структурных частей дипломной работы (в процентах к общему объему основного текста) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Примерный объём частей дипломной работы

Наименование частей дипломной работы	**Объём (%)**	**Объём (стр.)**
Введение	5-8	2-3
Основная часть	86	60-70
Заключение	3-5	1-2

4 ПОДГОТОВКА И ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.1 Подготовка и защита дипломной работы способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении поставленных в дипломной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

4.2 Перечень тем дипломных работ, закрепление за студентами тем дипломной работы, назначение руководителей, определены приказом Техникума.

4.3 К каждому руководителю дипломной работы может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников.

4.4 В обязанности руководителя дипломной работы входит:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- разработка совместно с обучающимися плана написания дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

4.5 Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой, рассматривается методической комиссией, подписывается руководителем дипломного работы и утверждается заместителем руководителя по направлению деятельности (Приложение В).

4.6 Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

4.7 По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и

своим письменным отзывом передает заместителю руководителя по направлению деятельности.

4.8 В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

4.9 Необходимым условием допуска к подготовке и защите дипломного проекта (работы) является приказ о допуске к государственной итоговой аттестации.

4.10 Завершенная дипломная работа после проверки руководителя направляется на процедуру нормоконтроля. Дипломная работа, допущенная к защите, направляется на рецензию, не допущенная – на доработку студенту.

4.11 Содержание рецензии доводится до обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

4.12 Образовательная организация после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

4.13 Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы.

4.14 Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Каждый член ГЭК заполняет лист оценки компетенций выпускников и сводный лист оценки результатов освоения компетенций выпускника.

4.15 На защиту отводится до одного академического часа на обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает:

- чтение отзыва и рецензии руководителем дипломной работы (при его отсутствии зачитывает отзыв и рецензию секретарь);
- доклад обучающегося (не более 10-15 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

5 МЕТОДИКА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

5.1 При определении оценки защиты дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

5.2 Результаты защиты дипломной работы обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

5.3 Фонд оценочных средств включает:

- задание на дипломную работу (Приложение В);
- письменный отзыв руководителя дипломной работы (Приложение Г);
- лист оценки компетенций выпускника (Приложение Д);
- сводный лист оценки результатов выпускников (Приложение Е);
- сводный лист оценки результатов освоения компетенций выпускника (Приложение Ж);
- рецензия на дипломную работу (Приложение К);
- индивидуальный протокол (Приложение Л).

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

5.5 Оценочные листы представлены в табличной форме. Данная форма включает результаты освоения компетенций, определенные ФГОС СПО специальности.

5.6 Сводные листы оценок также представлены в табличной форме, где указывается вид аттестации, профессия, группа, количество человек, Ф.И.О. обучающихся рейтинговый балл каждого эксперта, выставляются рейтинг по показателям оценивания и выставляется оценка по каждому виду аттестации.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Образец титульного листа

Правительство Свердловской области
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Белоярский многопрофильный техникум»
(ГАПОУ СО «БМТ»)

Допустить к защите _____ (14 пт)
Зам. директора по УПР_____/ФИО/(14пт)

Дипломная работа (16 пт)

Тема работы студента

Руководитель _____И. О. Фамилия
Нормоконтроль _____И. О. Фамилия
Студент _____И. О. Фамилия
Группа:
Специальность: код «Наименование специальности»

год

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Перечень примерных тем дипломной работы

Тема	ВПД
Организация деятельности мясного цеха предприятия общественного питания	ПМ 01, ПМ 06
Организация деятельности мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания	ПМ 01, ПМ 06
Организация деятельности рыбного цеха предприятия общественного питания	ПМ 01, ПМ 06
Организация деятельности птицегольевого цеха предприятия общественного питания	ПМ 01, ПМ 06
Организация деятельности рыбного цеха предприятия общественного питания	ПМ 01, ПМ 06
Организация деятельности холодного цеха предприятия общественного питания	ПМ 02, ПМ 05, ПМ 06
Организация деятельности горячего цеха предприятия общественного питания	ПМ 03, ПМ. 05, ПМ 06
Организация деятельности кондитерского цеха предприятия общественного питания	ПМ 04, ПМ.05, ПМ 06
Организация деятельности мучного цеха предприятия общественного питания	ПМ 04, ПМ 06
Организация деятельности предприятия общественного питания	ПМ 02, ПМ.03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ.06
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием инновационных технологий в	ПМ 02, ПМ 06
Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в	ПМ 03, ПМ 06
Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов с использованием современных технологий и оборудования	ПМ 03, ПМ 06

ПРИЛОЖЕНИЕ В
Образец оформления задания на дипломную работу

Правительство Свердловской области
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Белоярский многопрофильный техникум»
(ГАПОУ СО «БМТ»)

Специальность **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____И.О. Фамилия
«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Обучающегося 4 курса группы Т-41
_____

1. Тема дипломной работы:
_____
_____

2. Руководитель дипломной работы
_____

3. Содержание дипломной работы (перечень подлежащих разработке вопросов)

Введение – актуальность и значение темы, компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, тема, цели, задачи

Глава 1 Особенности деятельности предприятия

Глава 2 Разработка производственной программы предприятия

Глава 3 Разработка технологической программы предприятия

Глава 4 Безопасность производственной деятельности предприятия

Заключение – выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования и расчетов

Список используемых источников (не менее 25 источников);

Приложения

4. Перечень демонстрационных материалов:
- самопрезентация;
- презентация, сопровождающая дипломную работу;
- план-схема (схемы) цеха (цехов) с расстановкой и привязкой оборудования;
- технико-технологические карты, калькуляционные карты, сырьевая ведомость.

4. Календарный план

№	Наименование этапов работы *(примерное)*	Срок выполнения этапов работы	Отметка о выполнении
1	Сбор информации по дипломной работе		
2	Изложение разделов дипломной работы		
3	Оформление дипломной работы		
4	Оформление демонстрационного материала и доклада к защите		
5	Нормоконтроль		

Руководитель _____ _____

(подпись) *(инициалы и фамилия)*

Рассмотрено на заседании МК «Технологического направления»
(протокол заседания МК № ___ от « » _____ 20__ г).

Зав. МК _____/И.О. Фамилия/
(подпись)

Задание принял к исполнению _____ /_____/

(подпись) *(инициалы и фамилия)*

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
Образец письменного отзыва руководителя дипломной работы

Правительство Свердловской области
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Белоярский многопрофильный техникум»
(ГАПОУ СО «БМТ»)

Специальность **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**
Группа _____

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

Тема
_____
_____
обучающегося_____
_____
(фамилия, имя, отчество)

При выполнении выявлено следующее:
1 Соответствие содержания заявленной теме
_____
_____
_____
2 Глубина изучения источников и полнота разработки темы
_____
_____
_____
3 Теоретическая и практическая значимость работы или отдельных ее положений
_____
_____
_____
_____
4 Степень решения поставленных задач_____
5 Уровень специальной подготовки_____
_____
_____
_____
_____
6 Обоснованность выводов_____
_____
_____
_____

_____
_____

7 Профессиональная грамотность изложения материалов, качество и необходимость приведенного в работе иллюстративного материала

_____
_____
_____
_____

8 Уровень самостоятельности и творчества студента

_____
_____
_____
_____

9 Систематичность в работе и дисциплинированность студента

_____
_____
_____

10 Недостатки, обнаруженные руководителем в дипломной работе

_____
_____
_____
_____

11 Профессиональные компетенции, сформированные в процессе выполнения работы

_____
_____

12 Оценка качества оформления работы

_____
_____
_____

13 Общие заключения. Оценка дипломной работы в целом

_____
_____
_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя_____

Подпись_____ Дата_____

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
Лист оценки компетенций выпускников

ЛИСТ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ППССЗ	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Тип аттестации	Государственная итоговая аттестация
Вид аттестации	Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)
ФИО обучающегося	
Методика аттестации	Защита дипломной работы
Тема дипломной работы	

Общие компетенции		
Количественная оценка: 2 балла – показатель проявился 1 балл – показатель проявился частично 0 баллов – показатель не проявился		
Компетенции	**Признаки проявления компетенций**	**Баллы (0-2)**
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	1. Осуществляет самоанализ учебно – профессиональной деятельности *(через самопрезентацию)*	
	2. Планирует профессиональные намерения *(через самопрезентацию)*	
	3. Выделяет цель и задачи дипломной работы	
	4. Строит речь логично, доказательно	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения проф. задач, оценивать их эффективность и качество	5. Обосновывает актуальность темы дипломной работы	
	6. Делает заключительный вывод по выполненной дипломной работе	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	7. Оперирует нормативной информацией при решении профессиональных проблем, использует информацию из разных источников в соответствие с темой дипломной работы	

личностного развития	8. Владеет профессиональной терминологией в рамках темы	
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	9. Оформляет диплом в полном соответствии с требованиями к структуре	
	10.Использует мультимедийные средства при защите дипломной работы, а также различные наглядные материалы	
Максимальная сумма баллов, характеризующая степень сформированности общих компетенций		**20**
Фактическая сумма баллов, характеризующая степень сформированности общих компетенций		
Профессиональные компетенции		
Количественная оценка: 2 балла – показатель проявился 1 балл – показатель проявился частично 0 баллов – показатель не проявился		
Компетенции	**Признаки проявления компетенций**	**Баллы (0-2)**
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	1. Дает характеристику фирменным блюдам	
	2. Знает используемые виды сырья и продукты	
	3. Описывает технологический процесс приготовления фирменных блюд	
	4. Знает санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к организации работы	
	5. Знает правила безопасного ведения работ	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	6. Дает характеристику предприятия в полном объеме	
	7. Описывает роль структурного подразделения в деятельности	
	8. Рассчитывает производственную мощность предприятия	
	9. Рассчитывает производственную программу предприятия	

	10. Рассчитывает график реализации блюд	
	11. Рассчитывает и подбирает оборудование в соответствии с методикой	
	12. Предоставляет план – схему цеха (цехов) в соответствии с требованиями	
	13. Определяет режим работы цеха (цехов) и количество производственных работников	
	14. Составляет итоговую сводную сырьевую ведомость в соответствии с требованиям	
	15. Разрабатывает технико – технологические карты в соответствии с требованиями	
	16. Рассчитывает калькуляционные карты на блюда	
Максимальная сумма баллов, характеризующая степень сформированности профессиональных компетенций		**32**
Фактическая сумма баллов, характеризующая степень сформированности профессиональных компетенций		
Результативность		**Отметка (в баллах)**
90%-100%	**47-52 баллов**	**5**
80%-89%	**41-46 баллов**	**4**
70%-79%	**35-40 баллов**	**3**
Менее 70%	**34 балла и менее**	**2**
ФИО эксперта и подпись _____ _____		

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
Сводный лист оценки результатов выпускников

ОПОП	**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**	**Дата проведения** _____
Тип аттестации	Государственная итоговая аттестация	Группа _____
Вид аттестации	Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)	Количество аттестованных _____
Методика аттестации	Защита дипломной работы	

№	**ФИО**	**Общие компетенции**					**Профессиональные компетенции**					**общий балл**	**Оценка**			**Итоговая оценка**
						средний бал					средний бал		Защита ДР	Отзыв	Рецензия	
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																

11																
12																
13																
14																
15																
16																

Председатель ГЭК_____/Ф.И.О./_____/подпись/
Зам. председателя ГЭК_____/Ф.И.О./_____/подпись/

Члены ГЭК
1._____/Ф.И.О./_____/подпись/
2._____/Ф.И.О./_____/подпись/
3._____/Ф.И.О./_____/подпись/
4._____/Ф.И.О./_____/подпись/

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж
Сводный лист оценки результатов освоения компетенций выпускника

СВОДНЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА

от « » июня 20__ г. заседания государственной экзаменационной комиссии государственной итоговой аттестации обучающихся ГАПОУ СО «БМТ» гр Т-41

Специальность : 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Председатель ГЭК: _____

Зам. председателя ГЭК: _____

Члены ГЭК:

1._____

2. _____

3. _____

4. _____

Состав ГИА: подготовка и защита дипломной работы

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за курс обучения, отчеты по производственной и преддипломной практике, результаты освоения профессиональных модулей и, проведя аттестационное испытание, ГЭК постановила:

I. Указанным в списке обучающимся выдать диплом об окончании ГАПОУ СО «БМТ»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (полностью)	Год и месяц рождения	Оценка за защиту	Присваиваемая квалификация	Заключение ГЭК
1					
2					
3					
4					

5					
6					
7					
8					

Нижеперечисленным обучающимся (не допущенным к государственной итоговой аттестации) выдать справки об обучении в техникуме

№ п/п	**Фамилия, имя, отчество (полностью)**	**Год и месяц рождения**	**Заключение ГЭК**
1			
2			

Члены ГЭК

Председатель ГЭК_____/Ф.И.О./_____/подпись/
Зам. председателя ГЭК_____/Ф.И.О./_____/подпись/

1._____/Ф.И.О./_____/подпись/
2._____/Ф.И.О./_____/подпись/
3._____/Ф.И.О./_____/подпись/
3._____/Ф.И.О./_____/подпись/

ПРИЛОЖЕНИЕ К
Образец рецензии на дипломную работу

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

_____

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

обучающегося группы Т-41 ГАПОУ СО «БМТ»

Специальность **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Тема работы

_____

_____

_____

1 .Соответствие содержания теме

_____

_____

_____

2 Актуальность темы

_____

_____

_____

3 Полнота и глубина изучения материалов по теме, знание студентом новейших разработок в выбранном им направлении

_____

_____

_____

4 Степень решения поставленных задач

_____

_____

_____

_____

5 Грамотность и аккуратность оформления работы

_____

_____

_____

_____

6 Наглядность и доступность изложения материалов (наличие таблиц, графиков, схем, чертежей, рисунков)

7 Возможности практического использования результатов или ее отдельных положений

8 Недостатки работы и замечания

9 Оценка работы (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Сведения о рецензенте:
ФИО

Должность
Место работы

Подпись_____ Дата « »_____20___ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л
Образец протокола

Правительство Свердловской области
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Белоярский многопрофильный техникум»
(ГАПОУ СО «БМТ»)

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОТОКОЛ

от № _____

заседания Государственной экзаменационной комиссии по защите дипломной работе
по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания»**

Присутствовали:
Председатель: _____
Зам. председателя: _____
Члены комиссии: _____

Секретарь _____

Рассматривали выпускную квалификационную работу студента

_____

На тему:

_____
_____
_____

Работа выполнена под руководством _____

при консультации
_____

В комиссию представлены следующие материалы:

1. Приказ о допуске к государственной итоговой аттестации.
2. Дипломная работа: письменная часть на ___стр., практическая часть на ___стр.
3. Презентация работы на _____слайдах.
4. Отзыв руководителя дипломной работы.
5. Рецензия на дипломную работу.
6. Лист оценки компетенций выпускника.

Сообщение по дипломной работе длилось _____ мин., после чего студенту
были заданы следующие вопросы

_____
_____
_____
_____

Общая характеристика ответов студента на заданные ему вопросы и замечания рецензента

Руководитель _____ считает, что выпускная квалификационная работа студента заслуживает оценки _____

Рецензент _____считает, что дипломная работа заслуживает оценки _____

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений студента, согласно листа оценки компетенций выпускника экспертами:

Председатель

Зам. председателя

Члены комиссии:

Заключение государственной экзаменационной комиссии:

Признать, что студент защитил выпускную квалификационную работу с оценкой _____

Особое мнение членов государственной аттестационной комиссии:

Председатель ГЭК _____

Зам. председателя _____

Члены комиссии:

_____

_____

_____

_____

Секретарь ГЭК _____