МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

И СЕРВИСА»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОс председателем государственной экзаменационной комиссииЮ.А Бобошко«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.А.Бобошко | УТВЕРЖДЕНО приказом директора Норильскоготехникума промышленных технологий и сервиса №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.  |
| РАССМОТРЕНОна заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервисапротокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.№\_\_\_\_\_\_\_председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |

**Программа государственной итоговой аттестации**

**по специальности** **19.02.10** **Технология продукции общественного**

**питания**

2021

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом №\_384 от 22.04.2014 г. (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234) и в соответствии:

- с Приказом Минобрнауки России «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 1 ноября 2013 года № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306); Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года №74; Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 года №1138;

- с Положением «О государственной итоговой аттестации выпускников краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденного приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 02.12. 2019 № 01-11/191.

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Разработчики:

Боровкова Светлана Анатольевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Калачева Лариса Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории;

Матюшина Ольга Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории

**Содержание**

1. Паспорт программы 4
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации 8
3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации 18
4. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника 24

Приложение А

Приложение Б

Приложение В

Приложение Г

* 1. **Область применения программы государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

и соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

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.

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.

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.

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.

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.

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.

и общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

с присвоением квалификации: техник – технолог.

**1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности технология продукции общественного питания при решении конкретных профессиональных задач, определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Вид государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа (далее - ВКР). ВКР проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968).

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервисаи утверждается директором техникума, после ее обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (Приложение А).

К защите ВКР допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Проведение государственной итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;

- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

**1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

Всего - 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели

- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

**2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации**

**2.1** **Форма и сроки проведения** **государственной итоговой аттестации**:

Форма ГИА – защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: с 20.05.2021 по 14.06.2022

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: с 15.06 по 28.06.2022г.

**2.2 Содержание государственной итоговой аттестации**

2.2.1 Содержание выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускной квалификационной работы отражает актуальность, новизну и практическую значимость в отрасли, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы ВКР разработаны преподавателем и мастерами производственного обучения ПЦК профессий и специальностей сервиса, имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольким профессиональным модулям. Количество тем ВКР больше количества обучающихся в группе по данной специальности

Перечень тем ВКР (таблица 1) рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса.

Таблица 1 - Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема дипломной работы | Наименование профессиональныхмодулей, отражаемых в ДР |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд;Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд;Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюдОрганизация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне  | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из птицы в ресторане | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения. |
|  |  Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в ресторане с европейской кухни | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей и холодной кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей и холодной кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в Европейском ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | . Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с Европейской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской,) кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней.  | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане с Европейской кухней  | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с национальной кухней | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация работы структурного подразделения |

**2.3Структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

2.3.1 ВКР (в виде дипломной работы) по данной специальности носит практический характер и имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект, предмет и методы исследования;

-теоретическая часть, в которой содержаться теоретические основы, функции, стандартизация предприятий общественного питания; рассматриваются новые технологии, их теоретическое обоснование и целесообразность применения;

- расчетно-аналитическая часть, в которой производятся расчеты по определению количества потребителей, анализ технологического процесса приготовления блюд, расчет плана – меню, производственной программы, количества сырья, дневной товарооборот, количество и квалификационные требования работников, выполняющих производственную программу;

- проектная часть, в которой разработаны новые виды продукции и технологий, произведены расчеты технологических карт на внедряемые виды продукции, а также предложены пути совершенствования ассортимента, обслуживания, внедрения новых видов оборудования;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

- список использованных источников;

- приложения.

Дипломная работа независимо от избранной темы должна иметь определённые параметры структуры и объёма (таблица 2).

Таблица 2 - Структура и объём дипломной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов | Объем в страницах |
| Введение | 2 |
| Теоретическая часть | 10-12 |
| Расчётно-аналитическая часть | 18-20 |
| Проектная часть | 18-22 |
| Заключение | 2 |
| Список использованных источников | не менее 25 источников  |
| Итого | 50-60 |
| Приложения |  |

Во введении раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона.

Теоретическая часть носит общетеоретический характер и включает обзор современного состояния отрасли, характеристику типа и класса организации общественного питания, описание технологического цикла производства кулинарной продукции, изучаются современные методы и научные подходы к раскрытию предмета исследования, приводятся современные технологии и наилучший опыт их применения успешными организациями.

Расчётно-аналитическая часть носит расчётно-аналитический характер и включает организационную характеристику объекта исследования, разработку и анализ технологического процесса приготовления блюд, разработку нормативно-технологической документации на блюда и изделия.

Проектная часть носит исследовательский характер с рассмотрением и обоснованием основных направлений совершенствования предмета исследования, на основе выводов по результатам анализа в предыдущей части даются рекомендации и перечисляются мероприятия по решению поставленной проблемы. Все решения и предложения должны быть аргументированы, подкреплены расчетами, собственными оценками и оценками авторов научных работ. Здесь же возможно привести направления дальнейших исследований.

Заключение суммирует теоретические и практические выводы и предложения, которые были сделаны в результате исследования. Должна быть решена каждая из задач, названных во введении; следует показать, что цель работы достигнута. Выводы и предложения должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок, а также определять направления дальнейшего совершенствования разработок по проблеме.

Список использованных источников помещается в конце работы и включает только те источники, на которые в работе есть ссылки. В начале списка указываются законы, указы и постановления Правительства РФ по вопросам, связанным с разработкой данной темы работы, статистические ежегодники, а затем все остальные литературные источники, периодические издания, методические пособия, Интернет-ресурсы. Ссылки на используемые литературные и цифровые материалы обязательны.

Приложения содержат дополнительный материал к основному тексту, представленный в виде таблиц, схем, диаграмм, рисунков, фотографий, иллюстраций, образцов документов. В приложениях размещаются технологические карты на полуфабрикаты, блюда, изделия, рассмотренные в работе. Материалы приложений оформляются в виде текстовых документов; частично иллюстративные материалы могут быть представлены в электронном виде.

2.3.2 Рецензирование ВКР

Выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий.

Содержание рецензии:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;

- оценка качества выполнения каждого раздела ВКР;

- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, теоретической и практической значимости работы;

- оценку ВКР по 5-бальной системе.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

**3 Условия реализации программы государственной итоговой**

**аттестации**

**3.1 Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968). Численность Государственной экзаменационной комиссии не должна составлять менее 5 человек. Секретарь Государственной экзаменационной комиссии назначается руководителем образовательного учреждения из числа работников учебного заведения.

Работа Государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с:

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.11.2013г. №968).

- Уставом краевого государственного бюджетного образовательного учреждение среднего профессионального образования «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса».

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Красноярского края по представлению техникума.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

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

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Место работы комиссии устанавливается директором техникума по согласованию с председателем государственной экзаменационной комиссии. Состав государственной экзаменационной комиссии указан в Приложении Б.

Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной) по каждой программе подготовки специалистов среднего звена. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации оформляется приказом по техникуму.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительные требования образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- программа государственной итоговой аттестации;

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- зачетные книжки обучающихся;

- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, членами и секретарем ГЭК. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии хранится в делах техникума в течение установленного срока.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, оформляются приказом директора техникума.

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на методическом совете техникума. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;

- перечень видов государственной итоговой аттестации студентов по программе подготовки специалистов среднего звена;

- характеристика общего уровня подготовки выпускников по данной специальности;

- анализ результатов государственной итоговой аттестации согласно Приложениям В, Г;

- недостатки в подготовке студентов по специальности 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта;

- выводы и предложения.

* 1. **Кадровое обеспечение ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

**3.3Организация выполнения ВКР**

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют заместитель директора по производственной работе, председатель предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения работы;

- подготовка письменного отзыва на ВКР.

За каждым руководителем одновременно закрепляется не более 8 выпускников.

Кроме руководителя ВКР назначается консультант по экономической части из числа преподавателей экономических дисциплин, а также нормоконтролер – из числа преподавателей инженерной графики; стандартизации.

Основными функциями преподавателя экономических дисциплин являются консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения экономической части ВКР.

Основной функцией нормоконтролёра является проверка ВКР на соответствие требованиям стандартов ЕСКД и ЕСТД и других нормативных документов.

**3.4 Материально-техническое обеспечение при выполнении выпускной квалификационной работы**

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя;

- посадочные места для обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;

- проектор;

- экран.

Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ в Интернет.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

* 1. **Информационное обеспечение ГИА**

**Федеральные документы:**

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом №\_384 от 02.04.2014 г. ( зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234);

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 1 ноября 2013 года № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

**Нормативные документы:**

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Харченко Н.Э. – М.: Пчелка, 2017. – 621 с;

- сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2016;

Методическое обеспечение:

1. График проведения консультаций по выпускным квалификационным работам.
2. График поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ.
3. Программа государственной итоговой аттестации.
4. Комплект учебно-методической документации (привести перечень).
5. Методические указания на выполнение выпускных квалификационных работ.
	1. **Защита выпускной квалификационной работы**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

На защиту выпускных квалификационных работ отводится 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, включает доклад обучающегося (не более 10-12 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседания ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами государственной экзаменационной комиссии.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной защиты обучающегося выпускной квалификационной работы.

**4 Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника**

Для оценивания ВКР для государственной экзаменационной комиссии разработаны и представлены: ведомости промежуточных аттестаций, оценочные листы, производственные характеристики, руководства и памятки по оценке, учитывающие критерии и показатели, свидетельствующие об освоении необходимых общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.

При определении окончательной оценки по защите выпускных квалификационных работ учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседанием простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим), в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968).

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если обучающийся демонстрирует:

- высокий уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;

- знание основных методик и технологий в профессиональной области;

- умение анализировать события;

- полноту и точность рассмотрения основных вопросов, раскрытие темы;

- продвинутый, уровень компетенций;

- свободное владение письменной и устной коммуникацией;

- аргументированную защиту основных положений работы.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- репрезентативность собранного материала, умение анализировать полученную информацию;

- знания основных понятий в исследуемой области, умение оперировать ими;

- владение методологией и методикой научных исследований и обработки полученных экспериментальных данных;

- единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности;

- повышенный достигнутый уровень компетенций;

- умение защитить основные положения своей работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- компилятивность теоретической части работы;

- недостаточно глубокий анализ материала;

- базовый достигнутый уровень компетенций;

- стилистические и речевые ошибки;

- посредственную защиту основных положений работы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- несамостоятельность анализа научного материала или этапов проектирования;

- грубые стилистические и речевые ошибки;

- неумение защитить основные положения работы.

Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее 5 лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу руководителя образовательного учреждения комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

Списание выпускных квалификационных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательного учреждения.

По запросу предприятия, учреждения, организации руководитель образовательного учреждения имеет право разрешить снимать копии выпускных квалификационных работ студентов. При наличии в ВКР изобретения или рационализаторского предложения разрешение на копию выдается только после оформления (в установленном порядке) заявки на авторские права студента.

Изделия и продукты творческой деятельности (макеты) по решению ГЭК могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий, реализованы через выставки-продажи и т.п.

**Приложение А**

Ведомость

Группа: ТПОП – 18 - 4

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

С программой государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, критериями оценки знаний ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ФИО** | **Подпись** | **Дата** |
| Аношин Александр Вячеславович |  |  |
| Бражник Светлана Юрьевна |  |  |
| Герад Дмитрий Сергеевич |  |  |
| Гончаренко Алина Андреевна |  |  |
| Гурченков Максим Олегович |  |  |
| Калиниченко Владислава Сергеевна |  |  |
| Киселёва Кристина Сергеевна |  |  |
| Король Матвей Андреевич |  |  |
| Курдяев Андрей Витальевич |  |  |
| Кулава Ирина Амирановна |  |  |
| Мухутдинов Владислав Васильевич |  |  |
| Паньков Родион Александрович |  |  |
| Перевозчиков Вячеслав Васильевич |  |  |
| Пистрый Евгений Валерьевич |  |  |
| Рогова Валерия Александровна |  |  |
| Скаленко Даниил Сергеевич |  |  |
| Соловцова Юлия Ивановна |  |  |
| Стаженец Виктория Руслановна |  |  |
| Степанов Владислав Александрович |  |  |
| Сульжук Анастасия Петровна |  |  |
| Тельнова Анастасия Ивановна |  |  |
| Фролова Снежана Дмитриевна |  |  |
| Худяков Илья Сергеевич |  |  |
| Шаньшина Надежда Алексеевна |  |  |

Дата

Председатель предметно-цикловой комиссии / О.Н.Прохорова

**Приложение Б**

Состав

Государственной экзаменационной комиссии для защиты выпускных

квалификационных работ по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Председатель ГЭК: Бобошко Юлия Александровна, шеф-кондитер кафе «Поляна» ООО «Аэролит»

Заместитель председателя ГЭК: Король Татьяна Валентиновна, заведующая отделением СПО Норильского техникума промышленных технологий и сервиса

Члены комиссии:

Калачева Лариса Николаевна, высшее образование, мастер производственного обучения первой квалификационной категории;

Матюшина Ольга Владимировна, высшее образование, преподаватель первая квалификационная категория

Секретарь ГЭК- Боровкова Светлана Анатольевна, преподаватель Норильского техникума промышленных технологий и сервиса

**Приложение В**

**Результаты защиты ВКР**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Всего | Форма обучения |
| кол-во | % | очная | Очно-заочная (вечерняя) | заочная | экстернат |
| кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % |
| 1 | Окончили образовательную организацию СПО  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Допущены к защите  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Принято к защите ВКР |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Защищено ВКР |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 5 | Оценки:  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | отлично  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
|  | хорошо  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
|  | удовлетворительно  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
|  | неудовлетворительно  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 6 | Средний балл  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 7 | Количество ВКР, выполненных:  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.1 | по темам, предложенными студентами  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 7.2 | по заявкам организаций, учреждений  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 7.3 | в области поисковых исследований  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 8 | Количество ВКР, рекомендованных:  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.1 | к опубликованию  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 8.2 | к внедрению  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |

**Приложение Г**

**Общие результаты подготовки обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Всего | Форма обучения |
| № п/п | Показатели | кол-во | % | очная | Очно-заочная (вечерняя) | заочная | экстернат |
|  |  |  |  | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % |
| 1 | Окончили образовательную организацию СПО |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Количество ВКР с отличием  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Количество ВКР с оценками «отлично» и «хорошо»  |  |  |  |  | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Количество выданных академических справок  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |