


|   |   |
|---|---|
|  | Министерство общего и профессионального образования<br>Свердловской области   |
|   | Государственное автономное образовательное учреждение<br>среднего профессионального образования Свердловской области<br>«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» |
|   | <b>РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ</b>   |
|   | <i>Приложение к ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</i>   |

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
ГАПОУ СО «КУТТС»  
Протокол от 25.11.15 г. № 2

РАССМОТРЕНО  
на заседании научно-  
методического совета  
ГАПОУ СО «КУТТС»  
Протокол от 20.11.15 г. № 4



## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Срок обучения – *1 год 10 месяцев*

Планируемый уровень квалификации:

*техник-технолог*

СОГЛАСОВАНО

*директор ООО «Урал-Сервис»*  
\_\_\_\_\_ должность руководителя  
*Александров С.М.*  
\_\_\_\_\_ наименование организации (работодателя)  
\_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« *03* » \_\_\_\_\_ *11* \_\_\_\_\_ *20 15* г.

СОГЛАСОВАНО

*Директор*  
\_\_\_\_\_ должность руководителя  
*ООО «Мир»*  
\_\_\_\_\_ наименование организации (работодателя)  
\_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« *03* » \_\_\_\_\_ *11* \_\_\_\_\_ *20 15* г.

г. Каменск-Уральский, 2014 г.

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников Каменск-Уральского техникума торговли и сервиса по специальности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения дисциплин и компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, определённых Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на основе Федерального государственного образовательного стандарта является оценка качества подготовки выпускника, которая осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций выпускников.

## 2. Вид государственной итоговой аттестации (далее ГИА)

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» видом ГИА является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и дополнительным требованиям техникума по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»,

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»,

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Тематика выпускных квалификационных работ:

1. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из мяса

2. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из рыбы

3. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из птицы

4. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из овощей и грибов

5. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих супов и соусов

6. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих десертов

7. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску холодных десертов

8. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску мучных кулинарных изделий

9. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску мучных блюд

10. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску мучных кондитерских изделий без отделки кремом

11. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску кремовых кондитерских изделий

12. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд из нерыбного водного сырья

13. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску холодных блюд из мяса и птицы

14. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску холодных блюд из рыбы

15. Организация работы (конкретного предприятия общественного питания) по выпуску горячих блюд с использованием сыра

Тематика выпускных квалификационных работ позволяет оценить сформированность **общих компетенций**:

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. 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.

**Профессиональных компетенций:**

- 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
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- 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.
- 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
- 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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

### **3. Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.**

Подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели; защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад

студента (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

#### **4. Сроки проведения ГИА**

С 16.05.16 г. по 11.06.16 г. – подготовка выпускной квалификационной работы.

С 13.06.16 г. по 25.06.16 г. – защита выпускной квалификационной работы.

#### **5. Условия подготовки и процедура проведения ГИА**

4.1. Организация и работа Государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК) осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников и утвержденным графиком проведения ГИА.

4.2. Подготовка к государственной итоговой аттестации проводится в соответствии с расписанием в форме консультаций.

4.3. Для проведения ГИА членам ГЭК предоставляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
- Программа ГИА;
- приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;
- книга протоколов заседания ГЭК.

4.4. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

## 5. Критерии оценки

5.1. Для фиксации оценки сформированности компетенций используются «Листы экспертной оценки» и «Листы экспертного заключения», содержащие критерии оценки результатов и состоящие из 6 блоков «Компоненты деятельности»:

- Эмоционально-психологический;
- Регулятивный;
- Социальный;
- Аналитический;
- Творческий;
- компонент Самосовершенствования.

Каждый «Компонент деятельности» состоит из 3- показателей.

5.2. «Лист экспертного заключения» заполняется на основании «Листов экспертной оценки», количество которых соответствует количеству экспертов.

5.3. Каждый из членов экспертной комиссии в своем «Листе экспертной оценки» оценивает степень проявления каждого показателя (выставляет баллы).

5.4. Степень проявления каждого показателя оценивается по 3-х бальной шкале:

- 0 – показатель не выполнен;
- 1 – показатель выполнен в единичном случае;
- 2 – показатель выполняется систематически.

5.5. Дополнительные баллы (до 2-х баллов) присваиваются за обстоятельные ответы на вопросы работодателя, за представление образца фирменного блюда (изделия).

5.6. В конце «Листа экспертной оценки» эксперт-член ГЭК ставит свою подпись и дату.

5.7. После заполнения экспертами-членами ГЭК «Листов экспертной оценки» составляется «Лист экспертного заключения».

5.8. При подсчете баллов в «Листе экспертного заключения» используется принцип компетентностного оценивания, когда критерий считается выполненным, если за него высказались не менее 2-х экспертов. Таким образом, в «Лист экспертного заключения» заносятся только те баллы, которыми был оценен критерий не менее чем двумя экспертами.



Возможные варианты:

| <i>Баллы экспертов</i> |          |          | <b>ИТОГ:</b> |
|------------------------|----------|----------|--------------|
| 0                      | 0        | 0        | 0            |
| 1                      | 0        | 0        | 0            |
| 1                      | 1        | 0        | 1            |
| 1                      | 1        | 1        | 1            |
| <b>2</b>               | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>     |
| 2                      | 1        | 0        | 1            |
| 2                      | 1        | 1        | 1            |
| 2                      | 2        | 1        | 2            |
| 2                      | 2        | 2        | 2            |

**В «Лист экспертного заключения» выставляются только целые баллы!**

5.9. В «Листе экспертного заключения» проводится подсчет баллов по каждому компоненту деятельности отдельно (от 0 до 6 баллов).

Баллы по всем компонентам деятельности суммируются, и полученный результат вносится в поле «Количество баллов \_\_\_\_\_»

**Максимальное количество баллов – 38.**

5.10. Перевод итогового количества баллов в пятибалльную оценку:

- от 30 до 38 баллов – выставляется оценка «5(отлично)»
- от 21 до 29 баллов - выставляется оценка «4(хорошо)»
- от 12 до 20 баллов - выставляется оценка «3(удовлетворительно)»
- от 0 до 11 баллов - выставляется оценка «2(неудовлетворительно)»