Министерство образования Московской области

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Представители работодателя:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.В. Бубич  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Специальность: | **19.02.10 Технология продукции общественного питания** |
| Уровень подготовки: | **углубленный** |
| Квалификация выпускника: | **техник-технолог** |
| Нормативный срок обучения: | **3 года 10 мес. на базе основного общего образования** |
| Форма обучения: | заочная |

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответ­ствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции обще­ственного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г, № 384, порядком проведения государственной итоговой ат­тестации выпускников образовательных учреждений среднего профессиональ­ного образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 07 июля 2013 г. N 273 - ФЗ и Прика­зом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка прове­дения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Письмом Министерства образова­ния и науки РФ от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических ре­комендаций», Методическими рекомендациями по организации и защиты ВКР в ОО, реализующих образовательные программы СПО по программам подготов­ки специалистов среднего звена.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС № 384 от 22 апреля 2014г.

Главной задачей по реализации требований федерального государствен­ного образовательного стандарта является реализация практической направлен­ности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и под­ходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специали­ста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом ме­няется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень ис­пользования наиболее значимых профессиональных компетенций и необхо­димых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции обществен­ного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид ис­пытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником про­фессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов дея­тельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

— ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

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

— систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

— расширяет полученные знания за счет изучения новейших практиче­ских разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

— значительно упрощает практическую работу Государственной экза­менационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профес­сиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями,

комплексность, реальность, актуальность, уровень современности исполь­зуемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации преду­сматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в тече­ние всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методи­кой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой ат­тестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

— материалы по содержанию итоговой аттестации;

— сроки проведения государственной итоговой аттестации;

— условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

— критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется

цикловой комиссией технологических и товароведческих дисциплин и утвер­ждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК с обязательным участием работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ

АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов деятельности (ВД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холод­ной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горя­чей кулинарной продукции.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холод­ных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соот­ветствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государ­ственному образовательному стандарту среднего профессионального образова­ния. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессио­нальных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалифика­ционной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы:

2 недели

2.2 Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема выпускной квалификационной работы | Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе |
| 1. | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана 1 класса на 75 посадочных мест. | 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 |
| 2. | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха общедоступной столовой на 100 посадочных мест. | 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 |
| 3. | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана класса Высший на 50 посадочных мест. | 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 |
| 4. | Разработка технологического | ПМ 01 Организация процесса приготовления и при- |
|  | процесса приготовления продукции горячего цеха кафе на 80 посадочных мест. | готовление 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 |
| 5. | Разработка технологического процесса приготовления продукции мясорыбного цеха столовой при университете на 120 посадочных мест. | 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 |
| 6. | Разработка технологического процесса приготовления продукции цеха мучных изделий закусочной - пельменной на 100 посадочных мест. | 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 |
| 7. | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе­блинной на 60 посадочных мест. | 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 |
| 8. | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха диетической столовой на 100 посадочных мест. | 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 процес- |
|  |  | са 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 |
| 9. | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана 1 класса на 80 посадочных мест | 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 |
| 10. | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха пивного бара 1 класса на 75 посадочных мест | 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 |
| 11. | Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха ресторана класса Высший на 160 посадочных мест | 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 |
| 12. | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха общедоступной столовой на 80 посадочных мест. | 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 |
| 13. | Разработка технологического | ПМ 01 Организация процесса приготовления и при- |
|  | процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана класса Высший на 50 посадочных мест. | готовление 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 |
| 14. | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха кафе на 80 посадочных мест. | 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 |
| 15. | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха столовой при университете на 100 посадочных мест | 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 |
| 16. | Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха столовой при университете на 150 посадочных мест | 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 |

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

— разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональ­ных модулей;

— рассматривается на заседаниях ПЦК технологических и товаровед­ческих дисциплин;

— утверждается после обсуждения на заседании педагогического сове­та с участием председателей государственных экзаменационных комиссий (п.15 Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО).

Структура выпускной квалификационной работы:

a) введение

b) основная часть

— теоретическая часть

— опытно-экспериментальная часть (практическая)

c) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов

d) список используемых источников

e) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источни­ков, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следу­ющие общие компетенции:

— понимать сущность и социальную значимость своей будущей про­фессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

— осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и лич­ностного развития;

— самостоятельно определять задачи профессионального и личност­ного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

— организовывать собственную деятельность, выбирать типовые мето­ды и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффектив­ность и качество;

— принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и не­сти за них ответственность;

— владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных техно­логий

— ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессио­нальной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснова­нием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ.

К защите ВКР допускается обучающийся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по со­ответствующим образовательным программам (п.8.5 ФГОС СПО) (п. 8.5. ФГОС СПО).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ

ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому

обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

— рабочее место для консультанта-преподавателя;

— компьютер, принтер;

— рабочие места для обучающихся;

— лицензионное программное обеспечение общего и специального назна­чения;

— график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

— график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

— комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный ка­бинет.

Оснащение кабинета:

— рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;

— компьютер, мультимедийный проектор, экран;

— лицензионное программное обеспечение общего и специального назна­чения.

3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации

2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификацион­ных работ.

3. Федеральные законы и нормативные документы

4. Стандарты отрасли

5. Литература по специальности

6. Периодические издания по специальности

3.3 Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с требованиями, предусмотренными Порядком прове­дения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессиональ­ного образования").

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность за­щиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с де­монстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пяти­балльная система.

«Отлично» (100-91 баллов) выставляется за следующую выпускную ква­лификационную работу:

— работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельно­сти предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными пред­ложениями;

— имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

— при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использо­ванию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставлен­ные вопросы.

«Хорошо» (90-76 баллов) выставляется за следующую выпускную ква­лификационную работу:

— работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последо­вательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

— имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

— при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада ис­пользует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» (75-61 баллов) выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

— носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базиру­ется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представле­ны необоснованные предложения;

— в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

— при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопро­сы.

«Неудовлетворительно» (менее 60 баллов) выставляется за следующую дипломную работу:

— не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практиче­ского разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требовани­ям, изложенным в методических указаниях;

— не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

— в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

— при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руко­водителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директо­ра. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Ин­тернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекоменда­ций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4 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.

4 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ

АТТЕСТАЦИИ

4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели и критерии оценивания | | Шкала оце­нивания (кол- во баллов) |
| 1. Оценка выполненной работы по содержанию | |  |
| 1.1. | Актуальность и новизна темы для организации и региона | До 5 |
| 1.2. | Полнота проведенного анализа предметной области | До 15 |
| 1.3. | Оптимальность проведенного моделирования объекта автоматиза­ции предметной области | До 15 |
| 1.4. | Обоснованность выбора инструментальных средств реализации дипломного проекта | До 10 |
| 1.5. | Соответствие полученного результата поставленной задачи | До 10 |
| 1.6. | Обоснованность проектных предложений по дальнейшей автома­тизации предметной области | До 5 |
| 1.7. | Структура и оформление дипломного проекта | До 5 |
| 1.8. | Использование литературы (достаточное количество актуальных информационных источников, достаточность цитирования) | До 5 |
| Всего баллов | | До 70 |
| 2. Оценка процедуры защиты | |  |
| 2.1. | Качество доклада (соответствие содержанию работы, полное рас­крытие основных значимых положений работы) | До 10 |
| 2.2. | Качество и использование презентационного материала (соответ­ствие содержанию доклада, наглядность, достаточный объем) | До 5 |
| 2.3. | Качество ответов на вопросы (владение материалом, полнота, глу­бина) | До 15 |
| Всего баллов | | До 30 |
| Итого | | До 100 |

4.2 Показатели оценки компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Коды | Показатели оценки результата |
| проверяемых  компетенций |  |
| ОК 1 | Осознание сущности и социальной значимости профессии. |
| ОК 2 | Планирование, организация и выполнение собственной профессиональной деятельности и её качественная оценка.  Рациональное распределение времени при выполнении ВКР. |
| ОК 3 | Выполнение стандартных и нестандартных заданий в области информационных технологий;  самоанализ и коррекция результатов собственной работы. |
| ОК 4 | Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Используя предоставленные источники информации выбрать наиболее оптимальные для ВКР |
| ОК 5 | Применение ИКТ в профессиональной деятельности, при создании дипломного проекта |
| ОК 6 | Сформированность умения работать в коллективе, команде, общаться с руководством, коллегами. |
| ОК 7 | Организация, координация и мотивирование работы группы при выполнении групповых заданий;  выполнение анализа и корректировки результатов работы группы; |
| ОК 8 | Построение траектории личного и профессионального развития; участие в программах повышения квалификации; |
| ОК 9 | Оптимальный выбор технических и программных средств при выполнении дипломного проекта. |
| ПК 1.1. | Правильность организации процессов подготовки мяса. Правильность приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 1.2. | Соблюдение последовательности этапов подготовки рыбы. Правильность приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Соблюдение последовательности этапов подготовки домашней птицы. Правильность приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1. | Правильность организации процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Правильность приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 2.2. | Правильность организации процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правильность приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 2.3. | Соблюдение последовательности этапов организации приготовления сложных холодных соусов. Правильность приготовления сложных холодных соусов |
| ПК 3.1. | Правильность организации процессов приготовления сложных супов. Правильность приготовления сложных супов. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 3.2. | Правильность организации процессов приготовления сложных горячих соусов. Правильность приготовления сложных горячих соусов. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 3.3. | Правильность организации процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правильность приготовления сложных блюд из |
|  | овощей, грибов и сыра. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 3.4. | Правильность организации процессов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Правильность приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 4.1. | Правильность организации процессов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правильность приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 4.2. | Правильность организации процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Правильность приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 4.3. | Правильность организации процессов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правильность приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 4.4. | Правильность организации процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии. Правильность использования их в оформлении. |
| ПК 5.1. | Правильность организации процессов приготовления сложных холодных десертов. Правильность приготовления сложных холодных десертов. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 5.2. | Правильность организации процессов приготовления сложных горячих десертов. Правильность приготовления сложных горячих десертов. Соответствие выполняемых операций требованиям технологии |
| ПК 6.1. | Правильность планирования основных показателей производства. |
| ПК 6.2. | Правильность планирования работ исполнителями. |
| ПК 6.3. | Соблюдение этапов организации работы трудового коллектива. |
| ПК 6.4. | Правильность проведения контроля выполнения работ исполнителями. Правильность оценки результата выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5. | Правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации. |