

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Измestьев А.А.



17.06.2019г.

## **Программа государственной итоговой аттестации**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Базовая подготовка

Иркутск 2019

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Согласовано:

Методист

\_\_\_\_\_ А. Д. Кожевникова

Принято на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин и природопользования

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_ А. Н. Кобелева.

Согласовано:

\_\_\_\_\_ Картавых Е.А. – директор ООО «Анастасия»  
ресторана «Анастасия»

## Рецензия

на программу государственной итоговой аттестации специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

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 защите ВКР в ОО, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена.

Государственная итоговая аттестация выпускников данной специальности будет проводиться в форме защиты Выпускной квалификационной работы.

Содержательно программа представляет собой документ раскрывающий область применения программы ГИА, цели и задачи, структуру и содержание, условия реализации и порядок оценки результатов ГИА. В программе разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств. Программа ГИА отражает систематизацию знаний, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики на базовых предприятиях общественного питания. Наличие программы ГИА значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника при защите ВКР (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе). Содержание программы ГИА соответствует требованиям к знаниям, умениям, практическому опыту, формируемым компетенциям согласно ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В целом структура и оформление программы ГИА соответствует действующему законодательству в области среднего профессионального образования, практико – ориентированной направленности и требованиям работодателей системы общественного питания.

Считаю, что данная Программа позволит Государственной аттестационной комиссии объективно оценить профессиональную подготовку выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Директор ООО «Анастасия»



Картавых Е.А.

## Содержание

Пояснительная записка . . . . .	5
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации . . . . .	9
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	15
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	18

## 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 образовательным 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 хлебо-булочных, 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 с 19.05.2023 г. по 15.06.2023 г.**

**4 недели с 15.01.2024г по 10.02.2024г (заочное обучение)**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы:

**2 недели с 16.06.2023 г. по 30.06.2023г.**

**2 недели с 12.02.2024г по 24.02.2024г (заочное обучение)**

### 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 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:**

- а) введение
- б) основная часть
  - теоретическая часть
  - опытно-экспериментальная часть (практическая)
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
- г) список используемых источников
- д) 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, осознанно 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 имеющий 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 пяти-балльная 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), эффективно 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), эффективно 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 проверяемых компетенций	Показатели оценки результата
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.