

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«КРАСНОУРАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО «КМТ»  
Е.В. Елсукова  
«          »            2023 г.



**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по образовательной программе среднего профессионального образования –  
программе подготовки специалистов среднего звена:  
**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

г.о. Красноуральск  
2023 год

## **Нормативно-правовые основания разработки программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года, №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Закона Свердловской области «Об образовании в Свердловской области» от 09 июля 2013 года (с изменениями);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 24.08.2022г. № 762;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 года, № 800;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум»;
- Положения о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум».

## Содержание:

	Стр.
Нормативно-правовые основания разработки программы государственной итоговой аттестации.....	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	5
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	7
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации.....	8
4. Перечень тем выпускных квалификационных работ по специальности.....	10
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации.....	12
6. План подготовки учебной группы к проведению государственной итоговой аттестации	13
Приложение №1: Контрольно-оценочные средства для оценки защиты выпускной квалификационной работы.....	
Приложение №2: Образец заявления выпускника об утверждении темы выпускной квалификационной работы.....	
Приложение №3: Образцы протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии	
Приложение №4: Образцы анкет для выпускников, представителей работодателей, председателя ГЭК	



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

### **ПМ.01 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.

### **ПМ.02 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.

### **ПМ.03 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.

### **ПМ.04 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.

### **ПМ.05 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.

### **ПМ.06 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.

### **ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего: «Повар»**

### **ПМ.08 Организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере общественного питания**

ПК 8.1. Решать организационные вопросы создания бизнеса в соответствии с бизнес-идеями

ПК 8.2. Формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса

ПК 8.3. Проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения

ПК 8.4. Планировать развитие организации на основе разработанного бизнес-плана

### **ПМ.09 Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического (лечебного) питания**

ПК 9.1 Организовывать и проводить приготовление легких и сложных закусок для диетического (лечебного) питания.

ПК 9.2 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы диетического (лечебного) питания.

ПК 9.3 Организовывать и проводить приготовление супов для диетического (лечебного) питания

ПК 9.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей для диетического (лечебного) питания.

ПК 9.5 Организовывать и проводить приготовление горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы для диетического (лечебного) питания.

ПК 9.6 Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих десертов для диетического (лечебного) питания.

## **1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

**Целью** государственной итоговой аттестации является:

- установление степени готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Задачи:**

1. Определить персональные достижения выпускников в части освоения требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
2. Определить квалификацию выпускников через систему освоенных компетенций (общих, профессиональных);
3. Привлечь представителей работодателей – социальных партнеров к разработке и согласованию фонда оценочных средств и участию в проведении государственной итоговой аттестации.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены наиболее значимые для работодателей – социальных партнеров г.о. Красноуральск профессиональные и общие компетенции, знания, умения, позволяющих оценить уровень готовности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.

### 1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего – **6 недель**, в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы – **4 недели**;
- защита выпускной квалификационной работы – **2 недели**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1 Виды и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

<i>Виды:</i>	<i>Сроки проведения:</i>	<i>Начало аттестационных испытаний:</i>
Предварительная защита выпускной квалификационной работы	<i>30 мая 2024г.</i>	<b>8:30</b>
Защита выпускной квалификационной работы	<i>17,18 июня 2024г.</i>	<b>8:30</b>

### 2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

#### Выпускная квалификационная работа

В соответствии с решением педагогического совета техникума и по итогам предварительного согласования с работодателями-социальными партнерами Г.О. Красноуральск определены наиболее значимые для работодателей – социальных партнеров темы выпускных квалификационных работ.

При разработке тематики ВКР необходимо учитывать практико-ориентированный характер аттестационных заданий. Все предлагаемые темы ВКР соответствуют содержанию профессиональных модулей ФГОС.

Руководителем выпускной квалификационной работы обучающихся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в 2022-2023 учебном году является преподаватель профессиональных модулей.

Требования к выпускной квалификационной работе доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

#### **Структура выпускной квалификационной работы:**

В выпускной квалификационной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

- Титульный лист;

после титульного листа дипломной работы вшиваются следующие документы:

- задание на ВКР с календарным планом-графиком
- рецензия;
- отзыв руководителя;

- Содержание;

- Введение;

- Основная часть;

- Заключение (выводы);

- Список использованных источников;

- Приложения;

- Текст доклада для защиты ВКР вкладывается после текста ВКР, но не подписывается.



Объем ВКР составляет не менее 30 страниц, включая титульный лист, но, не включая приложения.

Требования к оформлению ВКР изложены в методических указаниях по подготовке ВКР по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2.3. Условия допуска к государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при защите выпускной квалификационной работы**

для защиты выпускной работы отводится кабинет специальных дисциплин №201.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место для экзаменуемого;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- программное обеспечение общего и специального назначения.

### **3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

1. Программа государственной итоговой аттестации по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
2. Контрольно-оценочные средства для оценки ВКР;
3. Сводная ведомость оценок членов ГЭК;
4. Протоколы заседания ГЭК;
5. Журналы теоретического и производственного обучения;
6. Дневники прохождения практики;
7. Аттестационные листы по практике;
8. Свидетельства об освоении профессионального модуля;
9. Ведомость успеваемости за весь срок обучения;
10. Портфолио (портфель) достижений выпускника (если имеется).
11. Зачетные книжки;
12. Анкеты для выпускников, представителей работодателей, председателя ГЭК.

### **3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации**

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия, действующая в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из:

- преподавателей техникума;
- лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей – социальных партнеров г.о. Красноуральск по профилю подготовки выпускников.



Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

4. Основными функциями государственных экзаменационных комиссий являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых образовательным учреждением, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

#### **3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство по подготовке к проведению выпускных квалификационных работ: наличие специального профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

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

#### **3.5. Психолого-педагогические условия подготовки обучающихся к аттестационным испытаниям**

Среди основных направлений психолого-педагогической подготовки к Государственной итоговой аттестации можно выделить следующие:

- Психолого-педагогическое просвещение состоит в предоставлении обучающимся и родителям информации о цели, задачах, принципах, требованиях, правилах и сроках проведения и т.д. Именно с этой целью разработана данная программа, содержащая информацию о порядке подготовки к аттестационным испытаниям, характеристику видов ГИА, тематику практических и письменных квалификационных работ, критерии оценивания заданий. Также вся актуальная информация содержится на стенде и сайте образовательного учреждения.
- Психолого-педагогическая подготовка всех обучающихся, заключающаяся в формировании положительного отношения к аттестационным испытаниям через организацию серии психологических тренингов, обучающих семинаров. Важной составляющей подготовки к ГИА является организация индивидуальной и групповой работы, направленной на анализ и определение путей разрешения прогнозируемых трудностей психологического характера, что позволит обучающимся более полно, во время проведения ГИА, проявить систему сформированных общих и профессиональных компетенций.
- Подготовка обучающихся к аттестационным испытаниям связана с развитием у обучающихся умения работать с различными видами источников информации, способности продемонстрировать систему освоенных профессиональных и общих компетенций, а у педагогических работников умения разрабатывать и использовать результаты достижений в учебном процессе.



**4. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ  
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ:  
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В  
2024г.**

<i>Профессиональный модуль</i>	<i>Тематика выпускной квалификационной работы</i>
ПМ.02, ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление блюд банкетного меню в кафе «Калипсо»
ПМ.02, ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление блюд банкетного меню в кафе «Пицца»
ПМ.02, ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление блюд русской кухни в кафе «Вкусно блин»
ПМ.02, ПМ.06	Организация процесса приготовления блюд детского меню для проведения праздников в кафе «Кенгуруша»
ПМ.03, ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление блюд праздничного меню в кафе «С нами по пути»
ПМ.03, ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного меню в столовой ГАПОУ СО «КМТ»
ПМ.03, ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного меню в кафе «Шоколад»

**5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

- Выпускники 2024 года по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания знакомятся с критериями оценки выпускных квалификационных работ за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.
- Критерии оценки выпускной квалификационной работы представлены в приведенной ниже таблице:

**5.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

<b>Проверяемые компетенции</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Оценка</b>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;</li> <li>- соответствие объема работы требованию методических указаний (30 страниц печатного текста);</li> <li>- соответствие структуры работы требованиям методических указаний;</li> <li>- корректность постановки цели и задач выпускной квалификационной работы;</li> <li>- обоснованность актуальности проблемы выпускной квалификационной работы;</li> <li>- соответствие источников информации выбранной теме работы;</li> <li>- соответствие количества использованных источников установленным требованиям (не менее 40 источников);</li> <li>- аргументированность и логичность изложения материала по теме выпускной квалификационной работы;</li> <li>- соответствие оформления работы установленным требованиям;</li> <li>- определение практической значимости выпускной квалификационной работы для работодателей-социальных партнеров г.о. Красноуральска;</li> <li>- отзыв руководителя свидетельствует о достаточно высокой степени самостоятельности при подготовке выпускной квалификационной работы;</li> </ul>	<p>0 – критерий не был проявлен, либо проявлен не в полном объеме.</p> <p>1 – критерий проявлен</p>

	- рецензия на работу свидетельствует о значимости разработанной выпускной квалификационной работы в условиях непосредственного производственного процесса	
--	---	--

## 5.2. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Проверяемые компетенции	Критерии оценки	Оценка
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение временных рамок защиты выпускной квалификационной работы (10-12 минут);</li> <li>- аргументированность и чёткость изложения материала по теме выпускной квалификационной работы;</li> <li>- полнота представленной информации в ходе защиты выпускной квалификационной работы;</li> <li>- аргументированность использования альтернативных подходов к решению проблемы, сформулированной в ВКР;</li> <li>- рациональность, логическая целостность и завершенность презентации;</li> <li>- эстетичность и целостность восприятия разработанной презентации;</li> <li>- установление доброжелательных и адекватных профессиональных взаимоотношений с членами ГЭК при ответе на вопросы</li> <li>- достижение цели, поставленной в ходе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ОК 1);</li> <li>- адекватность ответов выпускника на замечания рецензента</li> </ul>	<p>0 – критерий не был проявлен, либо проявлен не в полном объеме.</p> <p>1 – критерий проявлен</p>