Частное профессиональное образовательное учреждение
«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
(ЧПОУ «НКТ имени А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза)

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ Т.А.Попова
«02» ноября 2023 г

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(базовая подготовка)

Укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рассмотрена и одобрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 2
«02» ноября 2023 года

2023 г.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).

Разработчики:

Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель первой категории

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин

Протокол № 4 от « 01 » ноября 2023 года

Председатель цикловой комиссии

_____ А.П. Козаренко

Согласовано:

« 02 » ноября 2023 года

Председатель ГЭК
Главный технолог общественного питания
Новосибирского облпотребсоюза

_____ Е.А.Соломина

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. №311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 г. №37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г№800»; Положением «О государственной итоговой аттестации» ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (утверждено Протоколом заседания Педагогического совета от 30.08.2023г.№ 1).

Целью государственной итоговой аттестации является подтверждение уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, обучающихся в области профессиональной деятельности.

Наименование присваиваемой квалификации – техник-технолог.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания**.**

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды деятельности выпускников (по программе базовой подготовки):

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 по рабочей профессии Повар.

2. Вид государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы.

2.2. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает

самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.3. Тематика дипломных работ определяется преподавателями цикловой комиссии сервисных дисциплин. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее выбора для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Примерная тематика дипломных работ представлена в приложении №1.

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Объем времени на государственную итоговую аттестацию 216 часов (6 недель). Подготовка дипломной работы с 20.05.2024г. по 15.06.2024г., защита дипломной работы с 17.06.2024г. по 29.06.2024г для обучающихся очной формы обучения. Подготовка дипломной работы с 15.01.2024г. по 09.02.2024г., защита дипломной работы с 12.02.2024г. по 24.02.2024г для обучающихся заочной формы обучения.

4. Условия выполнения дипломной работы

4.1. Программа Государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей Государственных экзаменационных комиссий, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

4.2. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума не позднее 3 месяцев до проведения государственной итоговой аттестации.

4.3. По утвержденным темам руководителем дипломной работы разрабатывается индивидуальное задание. Задания утверждаются заместителем директора по учебно-

производственной работе, выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.4. В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой студентов, при этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

4.5. Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий отделением, председатель цикловой комиссии.

4.6. Основные функции руководителя дипломной работы: разработка индивидуального задания; консультирование по выполнению дипломной работы; оказание помощи студенту в подборе литературы; контроль за ходом выполнения дипломной работы; подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

4.7. Требования к структуре, содержанию и оформлению дипломной работы определяются методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты дипломной работы, согласованными на заседании цикловой комиссии.

4.8. Дипломная работа рецензируются специалистами с места производственной (преддипломной) практики или преподавателем техникума профильного направления. Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся на позднее, чем за 14 дней до защиты дипломной работы.

4.9. По завершении выполнения обучающимся дипломной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

4.10. После ознакомления с рецензией и отзывом руководителя заместитель директора по учебно-производственной работе решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

5. Защита дипломной работы

5.1. Для проведения государственной итоговой аттестации в техникуме по каждой специальности создаются государственные экзаменационные комиссии (далее – ГЭК), численностью на менее 5 человек.

5.2. ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

-педагогических работников;

-представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

5.3. Персональный и качественный состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) утверждается приказом директора техникума на позднее, чем за 4 недели до начала Государственной итоговой аттестации. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5.4. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 4 недели до начала работы ГЭК. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора техникума, не позднее 2 недель до даты проведения Государственной итоговой аттестации.

5.5. На заседание ГЭК предоставляются следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.6. На защиту дипломной работы отводится на более 20 минут, в том числе на доклад обучающегося 7 – 10 минут.

5.7. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК. Он может предоставить слово руководителю дипломной работы и рецензенту, если они присутствуют на заседании.

5.8. ГЭК возглавляет председатель, который утверждается приказом Министерства образования Новосибирской области. Количество членов ГЭК должно составлять не менее 5 человек, включая председателя ГЭК и заместителя председателя ГЭК.

5.9. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

5.10. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации не менее 5 лет с последующей передачей в Государственный городской архив г. Новосибирска.

5.11. На ГЭК возлагается:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям квалификационных характеристик и государственного образовательного стандарта:
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации и о выдаче студентам дипломов без отличия или с отличием;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов государственной итоговой аттестации.

5.12. По окончании государственной итоговой аттестации, председатель ГЭК составляет отчет и передаёт его заместителю директора по учебно-производственной работе.

5.13. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию (заявление) о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами государственной итоговой аттестации (далее - апелляция).

5.14. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

5.15. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

5.16. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. Состав апелляционной комиссии утверждается директором техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

6. Критерии оценки дипломной работы

6.1. При определении окончательной оценки при защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Критерии оценивания дипломной работы представлены в приложении №2.

6.2. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

6.3. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА

неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

6.4. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.5. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора	Методист образовательного у
по учебно-производственной работе	ждения
_____С.Ф. Бегунова	_____Н.Н. Вензель
«02» ноября 2023г.	«02» ноября 2023 г.

Приложение №1

№ п/п	Примерная тематика дипломных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Профессиональный модуль
1.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из мяса на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из рыбы на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	
3.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из птицы на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	
4.	Организация технологического процесса, расширение ассортимента полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в ресторане	
5.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления холодных закусок из морепродуктов на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
6.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления салатов на примере предприятия (столовая, кафе ресторан).	
7.	Организация технологического процесса и расширение ассортимента холодных блюд и закусок на примере кафе.	
8.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы на примере предприятия (столовая кафе ресторан).	
9.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса на примере предприятия (столовая кафе ресторан)..	
10.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы на примере предприятия (столовая кафе ресторан).	
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
12.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов на примере предприятия (столовая кафе ресторан).	
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса на примере предприятия (столовая кафе ресторан	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
14.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
15.	Организация технологического процесса приготовле-	

	ния сложных горячих блюд из рыбы на примере предприятия (столовая кафе ресторан	
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из субпродуктов на примере предприятия (столовая кафе ресторан	
17.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов на примере предприятия (столовая кафе ресторан	
18.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
19.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов на примере предприятия (столовая кафе ресторан).	
20.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
21.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
22.	Организация технологического процесса приготовления блюд методом су-вид.	
23.	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра на примере предприятия (столовая кафе ресторан)	
24.	Организация технологического процесса приготовления блюд методом су-вид.	
25.	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд в ресторане Японской (Итальянской, Китайской и др.) кухни.	
26.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
27.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных тортов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
28.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
29.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления десертов и напитков в детском кафе.	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
30.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления муссовых десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
31.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления горячих десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	

32.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления желированных десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	
33.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления холодных десертов на примере предприятия (столовая кафе, кондитерский цех)	

Приложение №2

Критерии оценивания выпускной дипломной работы

№п/п	Параметры и критерии оценки	Баллы	Оценка
К1	**Соответствие структуры дипломной работы рекомендуемым требованиям**		
	Соответствует полностью	**2**	
	Соответствует частично (отсутствуют приложения, рецензия)	**1**	
	Не соответствует	**0**	
К2	**Соответствие содержания дипломной работы заявленной теме**		
	Соответствует полностью (высокий уровень проработанности теоретического и практического разделов работы)	**2**	
	Соответствует частично (слабый уровень проработанности теоретического и/или практического разделов работы)	**1**	
	Не соответствует	**0**	
К3	**Соответствие оформления дипломной работы рекомендуемым требованиям**		
	Соответствует полностью	**2**	
	Соответствует частично	**1**	
	Не соответствует	**0**	
К4	**Своевременность сдачи дипломной работы в цикловую комиссию**		
	Своевременно (в соответствии с заданием)	**2**	
	Несвоевременно	**1**	
К5	**Качество выступления на защите дипломной работы**		
	Высокий уровень (свободное владение содержанием дипломной работы, актуальность и практиконаправленность информации для выступления, полнота, соблюдение регламента выступления, аргументированность ответов на вопросы)	**2**	
	Средний уровень (хороший уровень владения содержанием дипломной работы, практический характер работы представлен не в полном объеме, недостаточная четкость, соблюдение регламента выступления, точность и аргументированность ответов на вопросы)	**1**	
	Низкий уровень (слабое ориентирование в содержании теоретического и практического материала работы, несоблюдение регламента выступления, неточные ответы и/или отсутствие ответов на вопросы.	**0**	
К6	**Качество презентационных материалов к выступлению на защите дипломной работы (презентация, раздаточный материал, образцы и т.д.)**		
	Наличие презентационных материалов, соответствие теме и обоснованное использование во время выступления	**2**	
	Наличие презентационных материалов, но недостаточное их соответствие содержанию вступления	**1**	

	Отсутствие презентационных материалов	**0**	
	Критерии оценивания: 11-12 баллов – «отлично» 8 -10 баллов – «хорошо» 6- 7 баллов – «удовлетворительно» менее 6 баллов – «неудовлетворительно»		