

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова»
Многопрофильный колледж



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки
Квалификация выпускника: техник-технолог

Магнитогорск, 2018 г.

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сфера обслуживания»
Председатель И.В. Авдюшина
Протокол № 6 от 11.02 2018 г.

Педагогическим советом МпК

Председатель
С.А. Махновский
Протокол № 01 от 03 2018 г.

Составители:

преподаватель профессионального цикла
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК
преподаватель профессионального цикла
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И Носова» МпК

И.В. Авдюшина
М.А. Ильина

Заведующий отделением:

Строительство, экономика и сфера
обслуживания

Л.А. Закирова

Эксперты:

Заместитель директора по учебно-
методической работе
Заместитель директора по учебно-
производственной работе

Л.О.В. Федосеева

О.Н. Загора

Внешняя экспертиза

Директор ИП «Ланч – кафе»

И. А. Литвинчук

М.П.



Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, СМК-К-О-ПВД-101-15 Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	3
2 Форма, сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	5
3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации.....	5
4 Порядок подготовки выпускной квалификационной работы	8
4.1 Выбор темы ВКР	8
4.2 Порядок защиты выпускной квалификационной работы.....	9
4.3 Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	11
5 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	12
5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
5.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации	13
6 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	13
7 Список литературы, рекомендуемый к использованию при подготовке к государственной итоговой аттестации.....	15
Приложение 1 Тематика выпускных квалификационных работ по специальности.....	17
Приложение 2 Календарный график подготовки ВКР	20
Приложение 3 Лист нормоконтроля.....	22
Приложение 4 Матрица оценок общих и профессиональных компетенций по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	25
Приложение 5 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	35
Приложение 6 Документация по анкетированию выпускников, членов ГЭК, работодателей по вопросам содержания и организации ГИА	41

1. Общие положения

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, базовой подготовки.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 решение 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 (подчинённых), 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.

профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- ВД.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.
- ВД.. 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.
- ВД.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.
- ВД.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.
- ВД.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.
- ВД.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.
- ВД. 7. Выполнение работ по профессии повар.**
- ПК 7.1** Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
- ПК 7.2** Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2 Форма, сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом специальности:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях	Срок проведения
1	Подбор и анализ материалов для ВКР	4 недели	12.04.2021 - 08.05.2021
2	Подготовка ВКР (дипломное проектирование)	4 недели	13.05.2021 - 09.06.2021
3	Оценка качества выполнения ВКР: нормоконтроль подготовка к предзащите и предзащита рецензирование защита ВКР	5 недель 1 неделя 1 неделя 1 неделя 2 недели	03.06.2021-09.06.2021 03.06.2021-09.06.2021 03.06.2021-09.06.2021 10.06.2021-23.06.2021

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№	Наименование мероприятия	Срок	
		базовая подготовка	Ответственный

п/п		очная форма	
1	Формулирование и рассмотрение тем ВКР по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям) на заседаниях ПЦК	01.09.2020- 06.10.2020	Председатели ПЦК Руководители ВКР
2	Разработка программы ГИА по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	до 06.10.2020	Заведующий отделением Председатель ПЦК
3	Утверждение программы ГИА по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям) на Педагогическом совете колледжа	02.11.2020	Председатель педагогического совета
4	Ознакомление с программой государственной итоговой аттестации выпускников в 2019 году по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	01.12.2020	Заведующий отделением
5	Утверждение председателя ГЭК по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	01.09.2020	Директор МпК
6	Утверждение состава ГЭК по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	25.12.2020	Директор МпК
7	Закрепление тематики выпускных квалификационных работ по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание	01.04.2021	Заведующий отделением, руководители ВКР

	электрического и электромеханического оборудования (по отраслям) , утверждение руководителей и консультантов		
8	Утверждение и выдача индивидуальных заданий на выпускную квалификационную работу по специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	05.04.2021	Заведующий отделением Руководители ВКР
9	Утверждение графика подготовки выпускной квалификационной работы (графика консультаций)	26.04.2021	Начальник УМЧ Заведующий отделением
10	Контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы	13.05.2021-09.06.2021	Руководители ВКР
11	Проведение процедуры нормоконтроля выпускных квалификационных работ	03.06.2021-09.06.2021	Нормоконтроллер
12	Назначение рецензентов приказом ректора	21.05.2021	Заведующий отделением
13	Ознакомление обучающихся с приказом о рецензентах	31.05.2021	Заведующий отделением
14	Допуск к ГИА обучающихся специальности (13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям) к защите выпускной квалификационной работы	03.06.2021	Заведующий отделением
15	Ознакомление обучающихся с приказом о допуске к ГИА	03.06.2021	Заведующий отделением
16	Составление графика предварительной защиты выпускных квалификационных работ	03.06.2021	Заведующий отделением
17	Утверждение графика защиты выпускных квалификационных работ	03.06.2021	Заведующий отделением
18	Организация процедуры предварительной защиты ВКР	03.06.2021-09.06.2021	Заведующий отделением Руководители ВКР
19	Организация оценки портфолио достижений обучающихся	03.06.2021-23.06.2021	Заведующий отделением
20	Организация процедуры рецензирования ВКР	03.06.2021-09.06.2021	Заведующий отделением
22	Доведение содержания рецензии до сведения обучающихся	за день до защиты	Заведующий отделением
23	Представление выпускных квалификационных работ на отделение	за день до защиты	Обучающиеся Руководители ВКР
24	Проведение заседаний ГЭК по графику	10.06.2021-23.06.2021	Заведующий отделением Секретарь ГЭК
25	Объявление результатов защиты выпускных квалификационных работ	в день защиты	Председатель ГЭК
26	Осуществление анкетирования выпускников и работодателей по вопросам содержания и организации ГИА	10.06.2021-23.06.2021	Заведующий отделением
27	Предоставление отчета председателя ГЭК	27.06.2021	Председатель ГЭК Заведующий отделением
28	Подготовка документов об образовании и квалификации	12.04.2021-30.06.2021	Заведующий отделением Специалист по работе со студентами Ответственные лица
29	Выдача документов об образовании и квалификации	до 30.06.2021	Заведующий отделением, секретарь ГЭК, ведущий специалист по работе со студентами

Организация процедуры апелляции

30	Утверждение состава апелляционной комиссии	20.05.2021	Ректор Начальник УМЧ
31	Прием заявлений на апелляцию по нарушениям в порядке ГИА	в день защиты	Секретарь АК
32	Прием заявлений на апелляцию по несогласию с результатами ГИА	на следующий рабочий день после защиты	Секретарь АК
33	Предоставление в апелляционную комиссию пакета документов (в случае несогласия с результатами ГИА)	на следующий рабочий день после подачи заявления	Секретарь ГЭК
34	Работа апелляционной комиссии	в течение 3 рабочих дней с момента подачи заявления	Председатель АК
35	Предоставление протокола заседания апелляционной комиссии в ГЭК (в случае нарушения порядка ГИА)	на следующий рабочий день после принятия положительного решения по заявлению	Секретарь ГЭК
36	Ознакомление обучающегося с протоколом апелляционной комиссии	в течение 3 рабочих дней после заседания	Председатель АК
Подготовка и проведение организационных собраний с обучающимися выпускных групп			
37	О программе ГИА выпускников 2019 года	Декабрь 2020	Заведующий отделением
38	Об организации окончания процесса обучения по ППССЗ. Выдача заданий на выпускную квалификационную работу обучающимся	Апрель 2021	Заведующий отделением
39	О расписании ГИА, графике предварительной защиты выпускных квалификационных работ, портфолио, графике индивидуальных и групповых консультаций выпускников всех специальностей	Апрель 2021	Заведующий отделением

3.2 С целью информирования студентов о проведении ГИА на образовательном портале размещены следующие документы:

- Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- СМК-О-К-РИ-50-17 Общие требования к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы;
- график прохождения ГИА;
- состав государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК);
- график проведения консультаций по ГИА;
- другие документы, касающиеся организации и проведения ГИА;
- предложения работодателей по трудоустройству.

4 Порядок подготовки выпускной квалификационной работы

4.1 Выбор темы ВКР

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы на основе утвержденной тематики в соответствии с приложением 1. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Утверждение темы ВКР и закрепление обучающегося за руководителем (консультантами) оформляется приказом ректора.

Функции руководителя и консультантов ВКР

Для подготовки ВКР каждому обучающемуся назначается руководитель и при необходимости, консультанты. Руководитель ВКР осуществляет общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий: составление задания на производственную (преддипломную) практику по изучению объекта практики и сбору материала для выполнения ВКР, составление задания и графика выполнения выпускной квалификационной работы (Приложение 2);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы: составление плана ВКР, подбор литературы и фактического материала в ходе производственной (преддипломной) практики;
- постоянный контроль за сроками и ходом выполнения ВКР, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы;
- практическая помощь обучающемуся в подготовке текста доклада и иллюстративного материала к защите;
- принятие решения о готовности ВКР к защите, что подтверждается соответствующими подписями на составных частях и титульном листе ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

В обязанности консультанта входит:

- формулировка задания на выполнение соответствующего раздела ВКР по согласованию с руководителем ВКР;
- определение структуры соответствующего раздела ВКР;
- оказание необходимой консультационной помощи обучающемуся при выполнении соответствующего раздела ВКР;
- проверка соответствия объема и содержания раздела ВКР заданию;
- принятие решения о готовности раздела, что подтверждается соответствующими подписями на разделе и титульном листе ВКР.

Требования к выпускной квалификационной работе

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются методическими указаниями по выполнению и защите ВКР по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки и СМК-О-К-РИ-50-15 Общие требования к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы.

4.2 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы, как форма государственной итоговой аттестации, проводится с целью установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по специальности

Выполнение и успешная защита выпускной квалификационной работы должны подтвердить соответствие уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченное самостоятельное исследование, в котором решается конкретная задача, соотнесенная с содержанием программы подготовки специалистов среднего звена.

При выполнении дипломной работы, обучающийся должен показать способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общие и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Обучающийся, выполняющий дипломную работу должен показать свою способность и умение:

- определять и формулировать проблему исследования с учетом ее актуальности;
- ставить цели исследования и определять задачи, необходимые для их достижения;
- анализировать и обобщать теоретический и эмпирический материал по теме исследования, выявлять противоречия, делать выводы;
- применять теоретические знания при решении практических задач;
- делать заключение по теме исследования, обозначать перспективы дальнейшего изучения исследуемого вопроса;
- оформлять работу в соответствии с установленными требованиями.

Ответственность за содержание ВКР, достоверность всех приведенных данных несет обучающийся - автор работы.

Законченная выпускная квалификационная работа, подписанная обучающимся и консультантами должна пройти процедуру нормоконтроля (Приложение 3), а затем быть представлена руководителю, который вместе со своим отзывом представляет работу заведующему отделением. Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется на рецензию. Рецензент оценивает значимость полученных результатов, анализирует имеющиеся в работе недостатки, характеризует качество ее оформления и изложения, дает заключение о соответствии работы предъявляемым требованиям и оценивает ее.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

В отзыве и рецензии на ВКР руководитель и рецензент отражают следующую информацию:

- заключение о соответствии темы ВКР ее содержанию и индивидуальному заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку теоретической и практической значимости работы, степени разработки вопросов, оригинальности решений (предложений);
- оценку общих и профессиональных компетенций выпускника по основным показателям оценки результата;
- качество оформления ВКР: соответствие объема ВКР рекомендуемым требованиям внутривузовских стандартов, соответствие оформления таблиц, графиков, формул, ссылок, рисунков, списка использованной литературы требованиям внутривузовских стандартов и ГОСТов.
- оценку ВКР в целом.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии и является публичной. Обучающимся во время защиты ВКР запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Процедура защиты включает:

- презентация портфолио достижений выпускника – до 5 мин;
- доклад обучающегося – 10-15 минут, в течение которых обучающийся кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами – макеты, образцы материалов, изделий и т.п.;
- чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения обучающегося по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося по теме ВКР и профилю специальности.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.

4.3 Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Результаты защиты ВКР определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты.

Обучающийся, получивший на защите ВКР оценку «неудовлетворительно» отчисляется из университета, как не подтвердивший соответствие подготовки требованиям ФГОС СПО, с формулировкой «...как не защитивший ВКР».

Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК по окончании процедуры защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

Для оценки ВКР государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

1. Оценка и рекомендации руководителя и рецензента.

2. Оценка общих и профессиональных компетенций выпускника, продемонстрированных им в процессе подготовки и защиты ВКР.

Оценка общих и профессиональных компетенций осуществляется по основным показателям оценки результата в форме «владеет – положительная (1/да)», «не владеет – отрицательная (0/нет)», фиксируется в матрице оценок выпускника и переводится в универсальную шкалу оценок по уровням:

Процент положительных оценок	Оценка ВКР	
	балл (отметка)	верbalный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Матрица оценок общих и профессиональных компетенций по итогам подготовки и выполнения ВКР приведена в приложении 4.

При подготовке и защите ВКР так же учитываются:

- соответствие состава и объема выполненной ВКР обучающегося заданию;
- качество профессиональных знаний и умений обучающегося, уровень его профессионального мышления;
- степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы;
- умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в работе;
- оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений;
- качество оформления работы;
- доклад обучающегося;
- ответы обучающегося на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки.

Оценка выполнения ВКР членами ГЭК проводится по показателям и критериям оценки результата:

1. Качество выпускной квалификационной работы оценивается по составляющим:

- наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования, и темы ВКР;
- уровень теоретической проработки вопросов ВКР, качество изучения источников, нормативной документации, логика теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений;
- адекватность применения современных методик в технологическом процессе производства, правильность использования конкретных методов и методик;
- наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов;
- наличие предложений по эффективному использованию оборудования, по замене традиционно оборудования на современное, универсальное;
- наличие предложений по использованию САПР технологических процессов в обработки и приготовлении продукции общественного питания
- логичное, последовательное, чёткое и технически грамотное изложение материала ВКР в соответствии с заданием с соответствующими выводами и обоснованными расчетами, предложениями;
- уровень проведения всестороннего анализа состояния объекта исследования с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования;
- практическая значимость выполненной ВКР: возможность практического применения результатов исследования в деятельности конкретного предприятия (организации) или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;
- качество оформления ВКР в соответствии с методическими указаниями;

2. Качество выступления на защите и предварительной защите ВКР оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию ВКР, способность выпускника выделить научную и практическую ценность проектирования, умение пользоваться мультимедийной презентацией;

- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную и техническую терминологию;
- качество презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;
- поведение при защите дипломной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

5. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в лабораториях «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех».

Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения государственной итоговой аттестации.

Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;

Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;

приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;

Диапроектор;

MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021

MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (<https://www.calculate-linux.org/ru/>), срок действия: бессрочно

MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно

7 Zip свободно распространяемое (<https://www.7-zip.org/>), срок действия: бессрочно

Предварительная защита ВКР проводится в лабораториях «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех».

Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения государственной итоговой аттестации.

Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;

Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;

приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;

Диапроектор;

MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021

MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (<https://www.calculate-linux.org/ru/>), срок действия: бессрочно

MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно

7 Zip свободно распространяемое (<https://www.7-zip.org/>), срок действия: бессрочно

5.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки;
- программа ГИА по ППССЗ;

- методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы;
- литература по специальности;
- приказ ректора о допуске студентов к ГИА;
- сводная ведомость оценок по учебным дисциплинам за весь курс обучения;
- документы, характеризующие образовательные достижения выпускников и подтверждающие освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов деятельности: матрица оценок общих и профессиональных компетенций по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, портфолио выпускников;
- протоколы заседания ГЭК государственного экзамена;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов заседаний ГЭК.

На защиту ВКР в обязательном порядке предоставляются: оригинал ВКР (с визами руководителя, консультантов по разделам и заведующего отделением о допуске к защите); отзыв руководителя и рецензия на ВКР по установленной форме.

6. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с разделом VIII п.8.4 ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций выпускников.

Уровень освоения дисциплин, учебные достижения по междисциплинарным курсам определяются в универсальной шкале оценок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и "зачтено" по результатам промежуточной аттестации обучающихся на основании аттестационных ведомостей. Оценки выставляются педагогическими работниками многопрофильного колледжа и указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании. На заседание ГЭК многопрофильным колледжем готовится сводная ведомость оценок по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам за весь курс обучения обучающегося.

Подведение результатов государственной итоговой аттестации выпускников проводится с учетом оценок:

- общих и профессиональных компетенций выпускников, продемонстрированных при выполнении и защите выпускных квалификационных работ;
- общих и профессиональных компетенций, оцененных преподавателями совместно с представителями работодателей, социальных партнеров ПОО, на основании результатов промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- оценок общих компетенций, сформированных экспертами на уровне ПОО при внутренней экспертизе выполнения ВКР;
- оценок компетенций выпускников, сформированных членами государственной экзаменационной комиссии, на основании содержания документов характеризующих образовательные достижения выпускников, полученные вне рамок ОПОП.

В протоколе фиксируется итоговая оценка выполнения и защиты ВКР, присуждение квалификации. Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК по окончании процедуры защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

В целях повышения качества образовательного процесса, выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, оценки качества преподавания и ГИА по завершении ГИА в образовательной организации проводится анкетирование: выпускников, экспертов и членов ГЭК. Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА приведена в приложении 6.

7. Список литературы, рекомендуемый к использованию при подготовке к государственной итоговой аттестации

Основные источники литературы:

1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . - Макрообъект.
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358232>
3. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true> . - Макрообъект.
4. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . - Макрообъект
5. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>
6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=21396>
7. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=138952>
8. Сафонов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафонов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=304341>
9. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=303113>
10. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=329185>
11. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=44207>

Дополнительные источники литературы:

1. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true> . - Макрообъект.
- 2.Карташова, Л. В.Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=189423>
- 3.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=112074>

4. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа:

<https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true> . - Макрообъект.

5. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа:

<https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . - Макрообъект.

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л. П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа:

<https://new.znanium.com/read?id=257361>

7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа:

<https://new.znanium.com/read?id=272162>

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358427>

9. Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа:

<https://new.znanium.com/read?id=336336>

10. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=243662>

11. Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа:

<https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true> . - Макрообъект.

12. Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=116067>

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

№ п/п	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на 50 мест, специализирующемся на национальной русской кухне.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
2	Организация технологического процесса производства сложных холодных закусок и выпеченных изделий в баре высшего класса на 40 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции при проведении банкета (Свадьба) с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 70 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
4	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции и мучных изделий для проведения тематического мероприятия «8 Марта» в кафе на 70 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 80 мест с французской кухней	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
6	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции и горячих десертов в ресторане на 80 мест с восточной кухней.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
7	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане с вегетарианской кухней на 100 мест	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
8	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней на 80 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
9	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 110 мест с украинской кухней.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
10	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия «День Святого Валентина» в кофейне на 40 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
11	Организация технологического процесса производства холодной кулинарной продукции в столовой при производственном предприятии на 200 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
12	Организация технологического процесса производства сложных холодных десертов в ресторане на 120 мест.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

13	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции и напитков в Интернет-кафе 60 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
14	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 60 мест при обслуживании тематического мероприятия «Рождество».	По выбору студента
15	Технология производства сложных горячих блюд и мучных кондитерских изделий для проведения тематического мероприятия «Пасха» в ресторане на 30 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
16	Организация производства сложной кулинарной продукции при проведении банкета (День рождения) с частичным обслуживанием официантами в детском кафе на 55 мест.	По выбору студента
17	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для бизнес-ланча в ресторане «Нептун» на 30 человек.	По выбору студента
18	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для чайного стола на 12 персон в кафе «Чайный дворик».	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в гриль-баре на 55 мест.	По выбору студента
20	Производство сложной горячей кулинарной продукции при проведении банкета «Юбилей» с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 200 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
21	Организация технологического процесса производства холодной кулинарной продукции в столовой при санатории на 200 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
22	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции в кафе на 70 мест при гостинице.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
23	Технология производства сложных холодных десертов в кофейне на 60 мест.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
24	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета – фуршет в ресторане на 20 человек.	По выбору студента
25	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции праздника «Дня студента» в кафе на 60 человек. Разработка технологической документации.	По выбору студента
26	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета- День рождения, в	По выбору студента

	ресторане на 40 человек	
27	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета выпускников школы на 50 чел.	По выбору студента
28	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест при проведении тематического мероприятия «День Победы».	По выбору студента
29	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета- встреча ветеранов, в кафе на 40 человек.	По выбору студента
30	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции в блинной на 40 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
31	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции в пельменной на 40 мест.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
32	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в пиццерии на 40 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
33	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия «Новый год» в ресторане на 60 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
34	Организация технологического процесса производства сложных холодных десертов в кафе на 50 мест.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
35	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане при гостинице на 60 мест.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
36	Технология производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в ресторане на 60 мест с русской кухней.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Календарный график подготовки ВКР

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»
 Многопрофильный колледж

Направление подготовки
 Строительство, экономика и сфера обслуживания
 ПЦК Сфера обслуживания
 УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий отделением
 Л.А.Закирова
 “ ____ “ _____ 2019 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
 выполнения выпускной квалификационной работы
 (дипломной работы)

Обучающегося

(Фамилия Имя Отчество, специальность, курс, группа)

Тема ВКР

(полное наименование темы выпускной квалификационной работы
 в соответствии с приказом об утверждении тем ВКР и назначении руководителей)

№ п/п	Наименование этапа работы	Срок выполнения (недели)		Отметка руководителя ВКР или заведующего отделением о выполнении (объем работы, %)
		план	факт	
1	Обоснование темы и оформление задания на ВКР, составление предварительного плана работы	23.03.- 28.03.2021		1
2	Подбор материалов для ВКР. Изучение источников	09.04. - 06.05. 2021		1
3	Составление плана ВКР, подбор и анализ исходной информации, разработка проекта содержательной части ВКР. Написание введения	09.04. - 06.05. 2021		3
4	Проведение исследования, оформление результатов	07.05-13.05. 2021		25
	информационно аналитические разработки	14.05-20.05. 2021		30
	Технологические разработки	14.05-31.05. 2021		30
	Организационно-экономический раздел Безопасность и экологичность проекта	21.05.-25.05.		

		2021		
	Специальный раздел	26.05-01.06. 2021		
	Организационно заключительная Оценка степени реальности ВКР	01.06-07.06. 2021		
5	Оформление списка использованных источников, написание заключения	29.05. -21.06. 2021		3
6	Оформление работы, нормоконтроль, получение отзыва руководителя	23.03.- 28.03.2021		2
7	Подготовка портфолио достижений, доклада к предварительной защите, прохождение процедуры предзащиты ВКР.	09.04. - 06.05. 2021		3
8	Исправление замечаний по результатам предзащиты, прохождение процедуры рецензирования	09.04. - 06.05. 2020		1
9	Допуск к защите, подготовка к защите, защита ВКР	07.05-13.05. 2020		1

Руководитель

(подпись)

(Ф.И.О.)

Обучающийся

(подпись)

(Ф.И.О.)

ЛИСТ НОРМОКОНТРОЛЯ

выпускной квалификационной работы (дипломной работы/дипломного проекта)
обучающегося специальности _____

(код и наименование)

Группа _____

Тема ВКР _____

ФИО обучающегося _____

1. Анализ ВКР на соответствие требованиям

№	Объект	Параметры	Соответствует (1)/ не соответствует (0)
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	12 кегель или 14 кегель	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Межстрочный интервал 1,5	Абзац 1,5	
5	Абзацный отступ первой строки	1,25 см	
6	Поля (мм)	Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм	
7	Выравнивание текста	По ширине	
8	Общий объем работы	40-60 страниц печатного текста	
9	Объем введения	2-3 страницы	
10	Объем основной части	35-45 страниц	
11	Объем заключения	2 страницы	
12	Титульный лист, индивидуальное задание	В соответствии с Приложениями А,Б СМК-О-К-РИ-50-17	
13	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами без точки Титульный лист включен в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставлен	
14	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, Задание на дипломную работу, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы, Приложение	
15	Оформление структурных частей работы	Каждый раздел начинается с новой страницы. и иметь порядковый номер, обозначенный арабскими цифрами и записанный с абзацного отступа. Точка в конце наименования не ставится Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела, пункты – в пределах подраздела, подпункты – в пределах пункта. Подразделы, пункты, подпункты не начинают с новой страницы	

		Каждый пункт, подпункт и перечисление записывается с абзацного отступа.	
16	Структура основной части	Выдержаны	
17	Количество и оформление использованных источников,	10 –20 справочных и литературных источников, интернет-ресурсов В соответствии с Приложением Е СМК-О-К-РИ-50-17	
18	Наличие и оформление приложений	<p>Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "ПРИЛОЖЕНИЕ" и его обозначения, а под ним в скобках его статус ("обязательное", "рекомендуемое" или "справочное")</p> <p>Обязательны: <u>Фотографии</u> <u>предприятия, фирменных блюд, цехов</u> <u>в соответствии с темой.</u></p> <p>На все приложения в ТД имеются ссылки.</p> <p>Приложения располагают и обозначают в порядке ссылок на них в ТД</p> <p>В соответствии с Приложением Ж СМК-О-К-РИ-50-17</p>	
19	Оформление содержания	В соответствии с Приложением В СМК-О-К-РИ-50-17	
20	Оформление текста пояснительной записи	Соответствует п.5.3 СМК-О-К-РИ-50-17	
21	Оформление таблиц	<p>Располагаются после упоминания в тексте</p> <p>Соответствует п.5.4 СМК-О-К-РИ-50-17</p>	
22	Оформление формул	Соответствует п.5.5 СМК-О-К-РИ-50-17	
23	Оформление иллюстраций	<p>Располагаются после упоминания в тексте</p> <p>Соответствует п.5.6 СМК-О-К-РИ-50-17</p>	
24	Оформление перечислений	Перед каждым перечислением стоит тире «–» или арабские цифры, после которых, стоит скобка, запись с абзацного отступа	
25	Оформление заголовков	Расстояние между заголовком и текстом равно удвоенному межстрочному расстоянию; между заголовками раздела и подраздела – одному межстрочному расстоянию	
26	Ссылки	Количество ссылок в тексте соответствует списку использованных источников	

27	Сокращения	При многократном упоминании устойчивых словосочетаний в тексте ПЗ используется аббревиатура или сокращение	
Итого соответствует требованиям направлений контроля			

2. Выводы _____
_____.

Нормоконтроль выполнил:
_____ «_____» 20 ____ г.
(ф.и.о.) (должность)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Обучающийся _____ «_____» 20 ____ г.
(ф.и.о.) (подпись) «_____» 20 ____ г.

Замечания устраниены: _____ «_____» 20 ____ г.
(ф.и.о.) (подпись нормоконтролера)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

**Матрица оценок общих и профессиональных компетенций
по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

ФИО _____
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПОР (основных показателей оценки результата)	Оценка (положительная – 1/ отрицательная – 0)			Интегральная оценка ОПОР как результатов выполнения и защиты ВКР	
		Оценка членов ГЭК				
		Выполнение ВКР	Защита ВКР			
ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из него (подбор инвентаря, оборудования)					
	ОПОР 1.1.2 Выполнение расчетов массы сырья (мяса) для приготовления полуфабрикатов					
	ОПОР 1.1.3 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд в соответствии с технологическими документами					
	ОПОР 1.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов					
	ОПОР 1.1.5 Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса					
ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	ОПОР 1.2.1 Организация рабочего места для подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования)					

	ОПОР 1.2.2 Выполнение расчетов массы сырья (рыбы) для приготовления полуфабрикатов			
	ОПОР 1.2.3 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 1.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов			
	ОПОР 1.2.5 Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы			
	ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.3.1 Организация рабочего места для подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования)		
	ОПОР 1.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика			
	ОПОР 1.3.3 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика			
	ОПОР 1.3. 4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика			
	ОПОР 1.3.5 Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика			
	ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ОПОР 2.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		

	ОПОР 2.1.2 Выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	ОПОР 2.1.3 Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 2.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок			
	ОПОР 2.1.5 Оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок			
	ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ОПОР 2.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования)		
	ОПОР 2.2.2 Выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
	ОПОР 2.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 2.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	ОПОР 2.2.5 Оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	ОПОР 2.3.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов		
	ОПОР 2.3.2 Выполнение			

	расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов			
	ОПОР 2.3.3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 2.3.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов			
	ОПОР 2.3.5 Оценка качества сложных холодных соусов			
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	ОПОР 3.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов (подбор инвентаря, оборудования)			
	ОПОР 3.1.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов			
	ОПОР 3.1.3 Организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 3.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов			
	ОПОР 3.1.5 Оценка качества сложных супов			
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	ОПОР 3.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования)			
	ОПОР 3.2.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов			
	ОПОР 3.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 3.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря			

	и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов			
	ОПОР 3.2.5 Оценка качества сложных горячих соусов			
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	ОПОР 3.3.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
	ОПОР 3.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
	ОПОР 3.3.3 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 3.3.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
	ОПОР 3.3.5 Оценка качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ОПОР 3.4.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы			

	ОПОР 3.4.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
	ОПОР 3.4.3 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 3.4.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
	ОПОР 3.4.5 Оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ОПОР 4.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	ОПОР 4.1.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	ОПОР 4.1.3 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 4.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	ОПОР 4.1.5 Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ОПОР 4.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ОПОР 4.2.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	ОПОР 4.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 4.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	ОПОР 4.2.5 Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	ОПОР 4.3.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ОПОР 4.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			
	ОПОР 4.3.3 Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 4.3.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий			
	ОПОР 4.3.5 Оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий			
	ОПОР 4.4.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов			
	ОПОР 4.4.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов			
	ОПОР 4.4.3 Организация			

	технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 4.4.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов			
	ОПОР 4.4.5 Оценка качества отделочных полуфабрикатов			
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ОПОР 5.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов			
	ОПОР 5.1.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов			
	ОПОР 5.1.3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 5.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов			
	ОПОР 5.1.5 Оценка качества сложных холодных десертов			

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	ОПОР 5.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов			
	ОПОР 5.2.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов			
	ОПОР 5.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическими документами			
	ОПОР 5.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов			
	ОПОР 5.2.5 Оценка качества сложных горячих десертов			
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	ОПОР 6.1.1 Составления плана-меню и меню предприятия			
	ОПОР 6.1.2 Расчет сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд			
	ОПОР 6.1.3 Владение методиками расчёта экономических показателей			
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	ОПОР 6.2.2 Решение производственных задач по организации работы производственных цехов			
	ОПОР 6.2.3 Обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов			
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	ОПОР 6.3.2 Проведение анализа производственных ситуаций			
	ОПОР 6.3.3 Составление плана работы коллектива (бригады/команды)			
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	ОПОР 6.5.2 Составления учетно-отчетной документации			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к	ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии			

	ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии.			
	ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики.			
	ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.			
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ОПОР 2.1 Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему.			
	ОПОР 2.2 Составляет план решения профессиональной задачи.			
	ОПОР 2.3 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.			
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОПОР 4.1 Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
	ОПОР 4.2 Структурирует получаемую информацию.			
% положительных оценок				
Оценка в универсальной шкале оценок				
Рецензия				
Отзыв руководителя				
Итоговая оценка				

Заведующий отделением

ИОФ / _____ /
Подпись

Руководитель ВКР

ИОФ / _____ /
Подпись

Председатель ГЭК

ИОФ / _____ /
Подпись

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

Код ОК/ПК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Код основных показателей оценки результата (ОПОР)	Наименование основных показателей оценки результата (ОПОР)
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОПОР 1.1.1	Организация рабочего места для подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из него (подбор инвентаря, оборудования)
		ОПОР 1.1.2	Выполнение расчетов массы сырья (мяса) для приготовления полуфабрикатов
		ОПОР 1.1.3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 1.1.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов
		ОПОР 1.1.5	Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.2.1	Организация рабочего места для подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования)
		ОПОР 1.2.2	Выполнение расчетов массы сырья (рыбы) для приготовления полуфабрикатов
		ОПОР 1.2.3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 1.2.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов
		ОПОР 1.2.5	Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.3.1	Организация рабочего места для подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования)
		ОПОР 1.3.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика
		ОПОР 1.3.3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика
		ОПОР 1.3.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика
		ОПОР 1.3.5	Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ОПОР 2.1.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок
		ОПОР 2.1.2	Выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок
		ОПОР 2.1.3	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими

			документами
		ОПОР 2.1.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок
		ОПОР 2.1.5	Оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		ОПОР 2.2.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования)
		ОПОР 2.2.2	Выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
		ОПОР 2.2.3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 2.2.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
		ОПОР 2.2.5	Оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов		ОПОР 2.3.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов
		ОПОР 2.3.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов
		ОПОР 2.3.3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 2.3.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов
		ОПОР 2.3.5	Оценка качества сложных холодных соусов
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		ОПОР 3.1.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов (подбор инвентаря, оборудования)
		ОПОР 3.1.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов
		ОПОР 3.1.3	Организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 3.1.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов
		ОПОР 3.1.5	Оценка качества сложных супов
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		ОПОР 3.2.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования)
		ОПОР 3.2.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов
		ОПОР 3.2.3	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 3.2.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов
		ОПОР 3.2.5	Оценка качества сложных горячих соусов

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	ОПОР 3.3.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра
		ОПОР 3.3.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра
		ОПОР 3.3.3	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 3.3.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		ОПОР 3.3.5	Оценка качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ОПОР 3.4.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
		ОПОР 3.4.1	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
		ОПОР 3.4.1	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 3.4.1	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
		ОПОР 3.4.1	Оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ОПОР 4.1.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		ОПОР 4.1.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		ОПОР 4.1.3	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 4.1.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		ОПОР 4.1.5	Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ОПОР 4.2.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
		ОПОР 4.2.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
		ОПОР 4.2.3	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 4.2.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

		ОПОР 4.2.5	Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ОПОР 4.3.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
		ОПОР 4.3.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
		ОПОР 4.3.3	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 4.3.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
		ОПОР 4.3.5	Оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ОПОР 4.4.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
		ОПОР 4.4.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
		ОПОР 4.4.3	Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 4.4.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
		ОПОР 4.4.5	Оценка качества отделочных полуфабрикатов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ОПОР 5.1.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов
		ОПОР 5.1.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов
		ОПОР 5.1.3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 5.1.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов
		ОПОР 5.1.5	Оценка качества сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	ОПОР 5.2.1	Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов
		ОПОР 5.2.2	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов
		ОПОР 5.2.3	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическими документами
		ОПОР 5.2.4	Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов
		ОПОР 5.2.5	Оценка качества сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	ОПОР 6.1.1	Составления плана-меню и меню предприятия
		ОПОР 6.1.2	Расчет сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд
		ОПОР 6.1.3	Владение методиками расчёта экономических показателей
ПК 6.2	Планировать выполнение	ОПОР 6.2.1	Организация технологических процессов на

	работ исполнителями		производство	
ПК 6.3		ОПОР 6.2.2	Решение производственных задач по организации работы производственных цехов	
		ОПОР 6.2.3	Обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов	
ПК 6.4	Организовывать работу трудового коллектива	ОПОР 6.3.1	Составление графика выхода на работу и оформления табеля учета рабочего времени	
		ОПОР 6.3.2	Проведение анализа производственных ситуаций	
		ОПОР 6.3.3	Составление плана работы коллектива (бригады/команды)	
ПК 6.5	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ОПОР 6.4.1	Оценка качества готовой продукции и оформление результатов	
		ОПОР 6.4.2	Решение производственных ситуаций, связанных соблюдением безопасных условий труда	
		ОПОР 6.4.3	Оценка качества поступившего сырья	
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	ОПОР 6.5.1	Составления и оформления основных реквизитов документов	
		ОПОР 6.5.2	Составления учетно-отчетной документации	
		ОПОР 6.5.3	Расчет заработной платы в соответствии с принятой методикой	
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	ОПОР 7.1.1	Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению блюд	
		ОПОР 7.1.2	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
		ОПОР 7.1.3	Подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
ПК 7.3	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОПОР 7.2.1	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса	
		ОПОР 7.2.2	Подготовка полуфабрикатов, по заданию повара	
		ОПОР 7.2.3	Приготовление блюд массового по заданию повара	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОПОР 1.1	Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии	
		ОПОР 1.2	Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии.	
		ОПОР 1.3	Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики.	
		ОПОР 1.4	Составляет резюме.	
		ОПОР 1.5	Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ОПОР 2.1	Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему.	
		ОПОР 2.2	Составляет план решения профессиональной задачи.	
		ОПОР 2.3	Оценивает результаты решения профессиональной задачи.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ОПОР 3.1	Принимает решение в стандартной профессиональной ситуации.	
		ОПОР 3.2	Принимает решение в нестандартной профессиональной ситуации.	
		ОПОР 3.3	Оценивает результаты и последствия своих действий в стандартных и нестандартных ситуациях.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование	ОПОР 4.1	Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР 4.2 ОПОР 4.3	Структурирует получаемую информацию. Оформляет результаты поиска информации в соответствии с принятими нормами.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 5.1	Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
		ОПОР 5.2	Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач.
		ОПОР 5.3	Демонстрирует культуру поведения в сети интернет с учетом требований информационной безопасности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОПОР 6.1	Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.
		ОПОР 6.2	Осуществляет взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в смоделированной ситуации профессиональной деятельности.
		ОПОР 6.3	Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОПОР 7.1	Планирует деятельность членов команды и распределяет роли.
		ОПОР 7.2	Выбирает оптимальные решения при выполнении заданий.
		ОПОР 7.3	Выполняет функции лидера команды (руководителя проекта).
		ОПОР 7.4	Анализирует деятельность членов команды при решении профессиональных задач.
		ОПОР 7.5	Планирует деятельность членов команды по улучшению достигнутых результатов.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОПОР 8.1	Составляет свою профессиограмму.
		ОПОР 8.2	Планирует собственное повышение квалификации в соответствии с намеченным планом.
		ОПОР 8.3	Осваивает дополнительные образовательные программы.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОПОР 9.1	Владеет информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности.
		ОПОР 9.2	Составляет алгоритм действий при смене технологий в профессиональной деятельности.
		ОПОР 9.3	Анализирует актуальность технологических процессов при выполнении профессиональных задач.

**Документация по анкетированию выпускников, членов ГЭК, работодателей
по вопросам содержания и организации ГИА**

АНКЕТА ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ГЭК

По итогам проведения государственной итоговой аттестации с целью выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в профессиональной образовательной организации, ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» обращается с просьбой ответить на предложенные вопросы анкеты.

Предмет анализа	Выполнение и защита выпускных квалификационных работ (ВКР) - дипломных работ
ОПОП по специальности	
Курс, Группа, Форма обучения	

Раздел 1. Заполните, пожалуйста, таблицу, оценив критерии по 3 балльной шкале: 0-практически не выявлен, 1-проявляется удовлетворительно, 2- проявляется на хорошем уровне, 3 – проявляется на высоком уровне.

№п/п	Наименование критерия	баллы
1	Задания (тематика ВКР) актуальны и имеют практическую направленность	
2	Задания (тематика ВКР) соответствуют реальной профессиональной деятельности (условиям производственной деятельности)	
3	Выполнение и защита ВКР позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций	
4	Выполнение и защита ВКР позволяют адекватно оценить достижения выпускника	
(Максимальная сумма баллов по всем критериям – 12)		ИТОГО баллов

Коэффициент эффективности проведенного мероприятия $K = \text{_____}^* (K = \text{Итого баллов} / 12)$

*Уровень эффективности (подчеркнуть): $K < 0,35$ – низкий, недопустимый, $0,35 < K < 0,55$ – критический уровень, $0,55 < K < 0,75$ – оптимальный уровень, $K > 0,75$ – высокий уровень

Раздел 2. Оценка состояния государственной итоговой аттестации.

Подчеркните вариант ответа. дополните ответ.

1. Насколько содержание задания составлено адекватно содержанию профессиональной деятельности на производстве

А. Да

Б. Нет, т.к. _____

В. Затрудняюсь ответить, т.к. _____

2. Соответствует ли технологическая часть задания современным требованиям производства (технологии, оборудование, сырьё)

А. Да

Б. Нет, т.к. _____

В. Затрудняюсь ответить, т.к. _____

3. Оцените уровень разработанности листов оценивания (выберите один или несколько показателей):

А. соответствие признаков листа оценивания содержанию задания;

Б. удобство в работе;

В. корректность в формулировке признаков;

Комментарии _____

4. Как Вы оцениваете результат подготовки, продемонстрированный выпускниками?

А. Высокий, они владеют всеми необходимыми для работы умениями

Б. Хороший, но хотелось бы _____

В. Допустимый, так как выпускники не проявили таких умений, как _____

Г. Низкий, потому что _____

5. Оцените уровень комфортности условий государственной аттестации (психологический климат в отношении между участниками аттестации)?

- А. Высокий
- Б. Допустимый
- В. Низкий

6. Оцените, в целом, следующие качества выпускников (по 10-тибалльной шкале, принимая за 1 - минимальное значение, а за 10 - максимальное значение)

- А. Самостоятельность решения профессиональных проблем (ситуаций) _____
- Б. Умение применять теоретические знания в практической деятельности _____
- В. Готовность к профессиональной деятельности _____

Благодарим за участие в анкетировании!

Ваши предложения по повышению качества организации ГИА и уровня подготовки выпускников

Председатель ГЭК _____ (_____)

Дата «__» 20 __ г.

АНКЕТА ОБРАТНОЙ СВЯЗИ ВЫПУСКНИКА

Оценка качества преподавания и государственной итоговой аттестации

Уважаемый выпускник! Просим ответить на вопросы анкеты в целях повышения качества образовательного процесса в автономном учреждении. Анкету подписывать не обязательно.

<p>Инструкция: Для каждого предложения укажите свою оценку, проставляя знак X в соответствующей колонке. Если Вы сделали ошибку, то заштрихуйте неправильный ответ, а крестик поставьте в нужный квадрат.</p>					Шкала оценок: 5 - Очень хорошо 4 - Хорошо 3 - Удовлетворительно 2 - Плохо 1 - Очень плохо
Оценка преподавания дисциплин, модулей	5	4	3	2	1
Учебный материал дисциплин и модулей излагается преподавателями доступно					
При изучении программ дисциплин и модулей, практик формируются важные для будущей специальности знания и умения					
На занятиях создаются условия для проявления активности и самостоятельности					
Мои знания и умения оцениваются объективно, справедливо					
Преподавателями учитываются мои способности и возможности					
Цели и задачи изучения программ дисциплин и модулей для меня ясны и понятны					
Учебные занятия имеют четкий план и структуру, время используется рационально					
Учебный материал насыщен примерами практического характера, рассматриваются профессиональные ситуации					
Задания практического характера способствовали лучшему усвоению учебного материала					
Учебная информация представляется ярко: мультимедиа, видеоматериалы, плакаты, модели помогли освоить учебный материал					
Материалы размещенные на образовательном портале помогли мне в учебе					
Занятия проходили в форме диалога, беседы					
Создан благоприятный, психологический климат на занятиях, общение уважительное и доброжелательное					
Оценка проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)	5	4	3	2	1
Преподавателями проведена подготовка к ГИА в форме консультаций					
Качество проведения консультаций по дипломной работе					
С программой ГИА меня ознакомили за 6 месяцев до проведения ГИА	Да				Нет
Задание на дипломную работу выдано не менее чем за 3 месяцев до ГИА	Да				Нет
Расписание ГИА составлено не менее чем за 4 недели до начала ГИА	Да				Нет
Время, отведенное на выполнение дипломного проекта, было достаточно	Да				Нет
Работа над ВКР способствовала формированию профессиональных знаний и умений.	Да				Нет
Формулировки вопросов членов ГЭК на защите четкие и понятные	Да				Нет
Общая удовлетворенность	5	4	3	2	1
Удовлетворенность качеством организации образовательного процесса в колледже					
Удовлетворенность соответствием содержания образования избранной специальности					
Удовлетворенность степенью объективности на ГИА					

Уважаемый выпускник! Просим также ответить на вопросы о состоянии и проблемах обучения в колледже с целью их решения и совершенствования образовательного процесса. ПОДЧЕРКНИТЕ ВАРИАНТ ОТВЕТА. ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ.

1. Как Вы оцениваете свой результат образования?
1 - высокий, 2 - средний, 3 – низкий (почему?) _____

2. Чувствуете ли Вы себя подготовленным для самостоятельной работы по Вашей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием?
1 - да; 2 - частично; 3 – нет (почему?) _____

3. Повлияло ли полученное образование на Ваши общекультурные способности, умения?
3.1. Работать с информацией: находить, обрабатывать, анализировать, обобщать, делать выводы:
1 — да, 2 - не очень, 3 - нет.

3.2. Находить варианты решений и прогнозировать их последствия:
1 — да, 2 - не очень, 3 - нет.

4. Будете ли Вы рекомендовать вашим знакомым обучение в данной профессиональной образовательной организации?
1 - да; 2 – нет (почему?) _____

5. Считаете ли востребованной выбранную Вами специальность?

1 - да; 2 - не очень; 3 - нет, 4 - избрал бы другую специальность/профессию, если бы снова поступал (какую?)

6. Как вы оцениваете возможности Вашего трудоустройства по полученной в образовательной организации специальности/профессии?

1 - вопрос трудоустройства решен с помощью образовательной организации; 2 - вопрос трудоустройства будет решен самостоятельно; 3 - трудоустроюсь, но не по специальности/профессии; 4 - вопрос с трудоустройством не решен,

5. другое _____

7. Будете ли Вы продолжать обучение по направлению выбранной специальности?

1- да; 2 – нет.

БЛАГОДАРИМ ЗА УЧАСТИЕ В АНКЕТИРОВАНИИ!

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
1		Программа ГИА актуализирована с внесением изменений в электронный вариант.	13.09.2017 г. Протокол №1	
2	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО “МГТУ им. Г.И. Носова” № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст “Министерство образования и науки” заменить на текст “Министерство науки и высшего образования Российской Федерации”	12.09.2018 г. Протокол №1	
3		Программа ГИА актуализирована с внесением изменений в электронный вариант.	11.09.2019 г. Протокол №1	
4		Программа ГИА актуализирована с внесением изменений в электронный вариант.	16.09.2020 г. Протокол №1	