

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ИННОВАЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Бердский политехнический колледж»
(ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

Беспалов Виталий

Сергеевич

ООО «Метелица»

Руководитель службы
питания.



2017 г.

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании педсовета

от 07 декабря 2017 г

протокол №54

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
на 2017/2018 учебный год

Специальность СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Бердск, 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Программа итоговой государственной аттестации
3. Список литературы и нормативных документов

Приложения

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации выпускников является составной частью основной профессиональной программы по специальности и содержит все необходимые экзаменационные материалы по дисциплинам, выносимым на ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с:

- Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Госкомвуза России от 27.12.95 г. № 10;
- Письмом Минобразования России «О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования» от 19.07.98 г. № 12-52-111 ин/12-23;
- Положением № 48 ГБПОУ НСО БПК «О выпускной квалификационной работе (по требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования)»;
- Инструкции по оформлению выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы (по требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования).

Программа итоговой государственной аттестации по специальности составлена с целью наиболее полно оценить:

- уровень знаний выпускников в области профессиональных дисциплин;
- уровень практических умений, исследовательских навыков;
- умения студентов интегрировать знания для решения профессиональных вопросов;
- умения использовать нормативно-техническую, справочную литературу, компьютерную технику;
- соответствие полученных знаний, умений, навыков студентов требованиям ГОС по специальности.

Задачи:

- укрепление связей между ГБПОУ НСО «БПК» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускников, проводится государственной экзаменационной комиссией и включает защиту выпускной квалификационной работы.

Разработка выпускной квалификационной работы позволяет найти отражение теоретических знаний и практических умений студентов, получаемых ими в ходе обучения по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

2. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

2.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии

2.1.1. Формирование состава экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Положения № 45 "Об организации государственной итоговой аттестации выпускников".

2.1.2. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора.

2.1.3. Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

2.2. Основные функции государственной экзаменационной комиссии

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа об образовании;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии во время защиты

2.3.1. Перечень необходимых документов для проведения экзамена:

- приказ о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ о допуске обучающихся учебной группы к государственной итоговой аттестации;

- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ за обучающимися;
- график проведения защиты выпускных квалификационных работ;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся выпускной группы;
- документы, подтверждающие освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ, выпускная квалификационная работа;
- протокол государственной итоговой аттестации.

2.4. Подготовка отчета государственной экзаменационной комиссии после окончания государственной итоговой аттестации

2.4.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по совершенствованию качества подготовки выпускников.

2.4.2. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

2.4.3. Результаты государственной итоговой аттестации отражаются в отчете о результатах самообследования.

3. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Выполнение квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС СПО.

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного требованиями ФГОС СПО, квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

3.1.1. К выпускной квалификационной работе допускаются обучающиеся в полном объеме усвоившие программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах требований ФГОС СПО и успешно прошедшие промежуточную аттестацию по профессиональным модулям.

Объем времени на подготовку и проведение – 6 недель

Сроки подготовки к итоговой государственной аттестации с 17.04.2018г. по 19.06.2018г.

Сроки проведения итоговой государственной аттестации с 19.06-02.07.2018г.

Перечень дисциплин, реализуемых при выполнении выпускной квалификационной работы:

1. Технология продукции общественного питания;
2. Организация производства;
3. Технология приготовления блюд национальных кухонь;
4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий;
5. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании;
6. Метрология, стандартизация и сертификация;
7. Информационные технологии в профессиональной деятельности.

3.4. Тематика выпускной квалификационной работы

3.4.1. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями спецдисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается предметной комиссией и утверждается зам. директора по УПР.

3.4.2. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора.

3.4.3. Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

1. Организация производства мясных полуфабрикатов в мясном цехе шашлычной на 30 мест.
2. Организация производства кулинарных полуфабрикатов из мяса, в мясном цехе студенческой столовой на 100 мест.
3. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в ресторане класса люкс, специализирующегося на грузинской кухне, в горячем цехе на 50 мест.
4. Организация процесса производства и приготовление гарниров из овощей в ресторане высшего класса, специализирующегося на европейской кухне, в горячем цехе на 75 мест.
5. Организация производства закусок из рыбы в холодном цехе ресторана высшего класса на 55 мест.
6. Организация производства кулинарных полуфабрикатов из субпродуктов в мясном цехе столовой на 100 мест.
7. Организация производства сложных горячих блюд в горячем цехе в ресторане с европейской кухней.
8. Организация производства сложных холодных и горячих закусок из сливочного сыра в холодном цехе ресторана на 75 мест.
9. Организация производства кулинарных полуфабрикатов из мяса птицы в мясном цехе кафе на 50 мест.
10. Организация процесса производства и приготовление блюд из мясного фарша для столовой при общеобразовательных учебных учреждениях на 200 мест.
11. Организация процесса производства и приготовление блюд из морепродуктов в ресторане высшего класса, специализирующегося на европейской кухне, в рыбном цеху на 50 мест.
12. Организация процесса производства и приготовление блюд из мяса в ресторане первого класса, специализирующегося на татарской национальной кухне, в горячем цехе на 100 мест.
13. Организация производства мясных кулинарных полуфабрикатов в мясном цехе бар-гриль на 95 мест.
14. Организация процесса производства и приготовление блюд из птицы в столовой, в птицегольевом цехе на 50 мест.
15. Организация процесса производства и приготовление супов в ресторане высшего класса, специализирующегося на японской кухне, в горячем цехе на 60 мест.
16. Организация производства салатов из морепродуктов в холодном цехе кафе на 60 мест.

17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных горячих блюд из мяса и птицы в ресторане с русской кухней на 80 мест.
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных горячих блюд из рыбы в ресторане с русской кухней на 120 мест.
19. Организация процесса производства кулинарной продукции в мясном цехе пельменной на 30 мест.
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных открытых пирогов типа «пицца» для ресторана с итальянской кухней на 40 мест.
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбного и нерыбного водного сырья в ресторане с европейской кухней.
22. Организация процесса производства и разработка ассортимента кулинарной продукции для суши бара японской кухни на 30 мест.
23. Организация производства рыбных закусок в холодном цехе ресторана на 55 мест.
24. Организация процесса производства и приготовление блюд из морепродуктов в ресторане первого класса специализирующего на японской кухне в горячем цехе на 120 мест.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.
26. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции в детском кафе использованием современных технологий и оборудования.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для банкетов в ресторане с украинской кухней.
28. «Организация производства закусок из овощей в холодном цехе ресторана высшего класса на 65 мест»
29. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в ресторане 1 класса, специализирующегося на татарской национальной кухне, в горячем цехе на 100 мест.
30. Организация процесса производства и приготовление заправочных супов в ресторане первого класса, специализирующегося на русской национальной кухне, в горячем цехе на 60 мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из крокодила, акулы, страуса и другого экзотического сырья в ресторане с европейской кухней.

32. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции русской кухни в семейном ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
33. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции для вегетарианского стола.
34. Организация процесса приготовления и приготовление блюд с белковыми продуктами сои для диетического питания в диетической столовой на 25 мест.
35. Организация процесса производства и приготовление изысканных салатов в ресторане высшего класса, специализирующегося на европейской кухне, в холодном цехе на 100 мест.
36. Организация процесса приготовления и приготовление горячих и холодных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
37. Организация процесса приготовления и приготовление мясных блюд в ресторане с национальной мексиканской и бразильской кухней.
38. Организация производства кулинарных полуфабрикатов в горячем цехе кафе на 60 мест.
39. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса поросят, кроликов и диких животных в ресторане с русской кухней.
40. Организация процесса производства и приготовление фирменных блюд из мяса в ресторане высшего класса, специализирующегося на узбекской кухне, в горячем цехе на 50 мест.
41. Организация процесса производства и приготовление салатов из овощей и фруктов в ресторане первого класса, в холодном цехе на 80 мест.
42. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих закусок при проведении банкета по типу «фуршет» в ресторане на 70 мест.
43. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане Тайской кухни в горячем цехе на 50 мест.
44. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд в горячем цехе из мяса свинины, баранины, ягнятины в ресторане на 100 мест с бразильской кухней.
45. Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане 1 класса с использованием современных технологий и оборудования.
46. Организация процесса приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп в кафе на 40 мест.

47. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из творога в столовой на 60 мест.
48. Организация процесса приготовления и приготовление мясных стейков в гриль баре на 200 мест, с использованием современных технологий и оборудования.
49. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане на 120 мест с Европейской кухней.
50. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане на 70 мест с русской кухней.

3.4.4. Структура выпускной квалификационной работы:

1. Титульный лист;
2. Задание на дипломную работу
3. Содержание;
4. Введение;
5. Основная часть:
 - теоретическая часть
 - опытно-экспериментальная часть;
6. Выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
7. Список использованных источников;
8. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной выпускной квалификационной работы.

С учетом разрабатываемой темы выпускная квалификационная работа может включать:

- маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг,
- характеристика и пищевая ценность сырья,
- характеристика и организация процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции,

- составление ассортимента, классификации блюд или меню;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептур; с использованием оборудования; технологией приготовления; оформлением блюд; с подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятии общественного питания;
- контроль качества готовой продукции;
- экспериментальная проработка фирменных блюд с подбором новых соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий по повышению качества;
- составление технико-технологических карт на разработанные фирменные блюда,
- организация рабочих мест и охраны труда персонала;
- требования к персоналу (отобразить квалификацию персонала и умение работать в команде);
- применяемые приемы мерчандайзинга
- технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).

3.4.5. Задание на выпускную квалификационную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации на специальном бланке.

3.4.6. Подписанная обучающимся выпускная квалификационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора.

3.4.7. Руководитель выпускной квалификационной работы за месяц до начала государственной итоговой аттестации проверяет выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений;
- оценку качества выполнения основных разделов работы, практической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

3.4.8. Полностью готовая выпускная квалификационная работа вместе с отзывом сдается обучающимся заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения отзыва не допускаются.

3.4.9. Выпускники, не сдавшие экзамены по отдельным учебным и профессиональным модулям или не выполнившие выпускную квалификационную работу, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

3.5. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

3.5.1. Защита выпускной квалификационной работы осуществляется по расписанию, утвержденному директором колледжа в установленные сроки.

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, и др., ответить на дополнительные

вопросы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы,
- презентация выпускной квалификационной работы,
- ответы на вопросы,
- оценка рецензента,
- отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

По итогам защиты выпускная квалификационная работа оценивается по пятибалльной системе: 5 – «отлично», 4– «хорошо», 3– «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную

теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания опросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада, использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, теоретическую часть, базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

3.5.6. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Программа рассмотрена и рекомендована к применению
на заседании МО от «04» 12 2017 г.

Председатель

МО Шевы /Л.Л. Литовченко /

СОГЛАСОВАНО
Беспалов Виталий Сергеевич
ООО «Метелица»
Руководитель службы питания.
«04» 12 2017 г.

