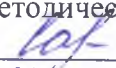


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Нефтекамский  
многопрофильный колледж

Согласовано:  
Методическим советом  
 Сахиуллина Р.А.  
« 21 » 11 2019 г

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ НМПК  
 Р.Р. Харрасов  
« 21 » 11 2019 г



**Программа государственной (итоговой) аттестации выпускников  
ГБПОУ Нефтекамский многопрофильный колледж  
по профессии СПО  
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Нефтекамск 2019

1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в группе №31 и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

2. Программа ГИА разработана методической комиссией (далее МК) и обсуждена на заседании комиссии.

3. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) – далее ВКР.

4. Объем времени на выполнение ВКР – 4 недели, на защиту – 2 недели.

5. Сроки проведения защиты ВКР – с 16 июня до 28 июня 2019 года.

6. Перечень тем выпускных квалификационных работ, соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

ПМ.05 «Приготовление сложных горячих и холодных десертов»

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии « Повар». (см. Приложение Б).

7. Условия подготовки и процедура проведения:

7.1 К итоговой государственной аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

7.2 Материалы ВКР должны целостно отражать объем проверяемых профессиональных и общих компетенций, практических умений и теоретических знаний выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Пояснительная записка должна иметь объем не менее 40 и не более 60 страниц формата А4, включая приложения.

Структура дипломного проекта включает:

1. Титульный лист;
2. Содержание;
3. Введение;
4. Основная часть, состоящая из 2 глав с параграфами;
5. Заключение;
6. Список литературы;

Приложения

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы и нормативных актов.

Практическая часть может быть представлена методикой расчетов организации производства предприятия общественного питания, рецептур в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы ВКР (Приложение А).

7.3 На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- зачетные книжки студентов;
- дневники производственной практики, аттестационные листы;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной

комиссии.

7.4 Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя

является решающим).

7.5 Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами комиссии и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии хранится в архиве колледжа в течение установленного срока.

7.6 По результатам государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по специальности;
- количество дипломов с отличием;
- анализ достоинств и результатов защиты ВКР;
- недостатки подготовки и выполнения ВКР;
- выводы и предложения.

7.7 Форма проведения защиты ВКР – устная и практическая, на защиту дипломного проекта студентом отводится до 30 минут.

7.8 На период подготовки и защиты составляются графики консультаций, утверждаемые заместителем директора по учебно-производственной работе.

7.9 Для проведения государственной итоговой аттестации согласно Положения о государственной итоговой аттестации выпускников в НМПК создается государственная экзаменационная комиссия .

7.10 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии в аудитории

8.1 При защите выпускной квалификационной работы выпускник должен показать:

- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного учебными программами дисциплин и профессиональных модулей;
- уровень овладения общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности;

- уровень знаний по теме дипломного проекта;
- обоснованность, четкость и грамотность выступления.

Представленные на защиту ВКР должны иметь подписи выпускника, руководителя ВКР, иметь рецензию.

8.2 При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

8.3 Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

8.4 Оценка «отлично» ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием;

- в отзыве руководителя дипломного проекта отмечен высокий уровень освоения соответствующего вида профессиональной деятельности;

- изложение поставленной задачи и способов ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы;

- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

8.5 Оценка «хорошо» ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием;

- в отзыве руководителя дипломного проекта отмечено освоение

соответствующего вида профессиональной деятельности;

– изложение поставленной задачи и способов ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

– на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы.

– возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто в полном объеме.

8.6 Оценка «удовлетворительно» ставится при соблюдении следующих условий:

– представленная на ГИА ВКР выполнена в соответствии с заданием;

– в отзыве руководителя дипломного проекта отмечено освоение соответствующего вида профессиональной деятельности;

– доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

– на поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны неполные, слабо аргументированные ответы;

– не даны ответы на отдельные вопросы, требующие знаний учебных дисциплин.

8.7 Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если:

– представленная на ГИА ВКР не выполнена в соответствии с заданием;

– в отзыве руководителя дипломного проекта отмечен низкий уровень освоения соответствующего вида профессиональной деятельности;

– доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

– не даны ответы на вопросы, требующие знаний учебных дисциплин.

9. Общее руководство по ВКР и подготовке необходимых материалов закрепляется за председателем МК

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

## Приложение А

### Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Организация производства продукции в горячем цехе кафе современного типа
2. Организация производства продукции в кондитерском цехе кафе «Смак»
3. Организация производства продукции в холодном цехе столовой Нефаз
5. Организация производства продукции в холодном цехе ресторана «KFC»
6. Организация производства кулинарной продукции в горячем цехе Нефаз
7. Организация производства продукции в горячем цехе ресторана «Березка»
8. Организация производства продукции в холодном цехе ресторана «Людювик»
9. Организация производства продукции в холодном цехе столовой предприятия на 50 рабочих мест
10. Организация производства продукции в холодном цехе ресторана
11. Организация производства продукции в горячем цехе ресторана при гостинице Кама на 531 посадочное место
12. Организация производства продукции в горячем цехе ресторана
13. Организация производства продукции и технология приготовления блюд в столовой при учебном заведении
14. Организация производства продукции в мясо-рыбном цехе кафе « У тетушки Вонг»
15. Организация производства продукции мясных полуфабрикатов в заготовочном цехе предприятия
16. Организация производства продукции в мучном цехе студенческой столовой
17. Организация производства продукции в горячем цехе ресторана
18. Организация производства продукции в горячем цехе кафе «Созвездие»
19. Организация работы производственного цеха по приготовлению блюд японской кухни
20. Организация производства продукции в холодном цеха в кофейне на 90 мест.
21. Организация производства продукции в кулинарном цехе современного кафе

Разработали

Преподаватели дисциплин

профессионального цикла: Трофименко А.Н., Сахиуллина Р.А.,

РАССМОТРЕНО  
На заседании МК  
Сахиуллина Р.А.  
«21» 11 2020 г

УТВЕРЖДЕНО  
Зам. директора по УПР  
Маннанов А.Г.  
«    »      г

**Перечень тем**  
**письменных экзаменационных работ, ВКР**  
**ГБПОУ НМПК**

год выпуска 2020г







группа №31


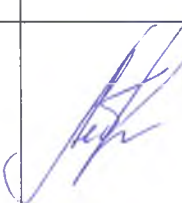






профессия «Технолог продукции общественного питания»




руководитель Трофименко Алия Нагимовна.

	Ф.И.О.	Наименование тем ПЭР, ВКР	Дата выдачи	Подпись уч-ся
1.	Андреева Наталья Андреевна	Организация производства продукции в холодном цехе столовой предприятия на 60 посадочных мест	26.12.19	
2.	Ахатова Лиана Римовна	Организация производства продукции в горячем цехе кафе «Березка»	26.12.19	
3.	Ахмадиева Айсылу Муслимовна	Организация производства продукции в горячем цехе кафе «Чулпан»	26.12.19	
4.	Ахунова Луиза	Организация производства продукции в кондитерском цехе	26.12.19	



	Римовна	кафе «Смак»		
5.	Бикбулатова Айгуль Ранисовна	Организация производства продукции в горячем цехе кафе современного типа	26.12.19	
6.	Ганиева Лиана Марсовна	Организация производства продукции в холодном цехе в кофейне на 90 мест.	26.12.19	
7.	Динисламова Эльза Камилевна	Организация производства продукции в холодном цехе столовой Нефаз	26.12.19	
8.	Закирова Эльмира Миндыхановна	Организация производства продукции в мясо-рыбном цехе в кафе «У тетушки Вонг»	26.12.19	
9.	Ильясова Сабина Руслановна	Организация производства продукции и технология приготовления блюд в столовой при учебном заведении	26.12.19	
10.	Имакаева Дарья Валерьевна	Организация производства продукции в мучном цехе студенческой столовой	26.12.19	

11.	Исмагилова Раля Айратовна	Организация производства продукции в кулинарном цехе современного кафе	26.12.19	
12.	Лебедева Екатерина Руслановна	Организация производства продук- ции в горячем цехе студенческой столовой	26.12.19	
13.	Нагорная Анастасия Геннадьевна	Организация производства продукции в холодном цехе ресторана «KFC»	26.12.19	
14.	Насибуллина Регина Ильфатовна	Организация производства кулинарной продукции в мясном цехе предприятия	26.12.19	
15.	Нуриева Е.катерина Валерьевна	Организация производства продукции в холодном цехе столовой предприятия на 50 посадочных мест	26.12.19	
16.	Рахматуллин А Айгуль Равилевна	Организация производства продукции мясных полуфабрикатов в заготовочном цехе предприятия	26.12.19	
17.	Сайфуллина Илюза Ильгизовна	Организация производства кулинарной продукции в горячем цехе завода.	26.12.19	
18.	Сидорова Валерия Эдуардовна	Организация производства Продукции в горячем цехе ресторана при гостинице Кама на 531 посадочное место	26.12.19	

19	Фаухетдинов а Айсылу Камилевна	Организация производства кулинарной продукции в мучном цехе завода	26.12.19	
20	Хайдыршина Эльвина Ильфатовна	Организация производства продукции в холодном цехе ресторана «Людовик»	26.12.19	
21	Яковлева Ксения Павловна	Организация производства продукции в холодном цехе кафе современного типа	26.12.19	

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Трофименко А.Н.