



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

**Программа государственной итоговой аттестации
выпускников**

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 18 от «15» 12 2023г.

СОГЛАСОВАНО:

Наименование работодателя
А.А. Мусаев
м.п.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Брянский техникум
питания и торговли»

Л.В. Мантула

Приказ № 505 «18» 12 2023г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск
2023

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 №311, от 19.01.2023 №37)

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель ГАПОУ БТПИТ

РАССМОТРЕНО:

на заседании методического объединения кулинарного и торгового профиля

Протокол № 5

от « 13» декабря 2023 г.

Председатель МО _____ Л.Н. Архипова
(подпись)

Содержание

1. Общие положения
2. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации
3. Подготовка к государственной итоговой аттестации выпускников
4. Руководство выпускной квалификационной работой
5. Рецензирование выпускных квалификационных работ
6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации
7. Структура и содержание выпускной квалификационной работы
8. Оформление выпускной квалификационной работы
9. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника
10. Примерная тематика дипломных работ
11. Приложения

1. Общие положения

1.1 В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, проводится государственная итоговая аттестация.

1.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г., №539 (ред. от 01.09.2022);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Брянский техникум питания и торговли»;

- Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты дипломной работы в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Брянский техникум питания и торговли»;

Программа государственной итоговой аттестации разработана рабочей группой преподавателей и одобрена методическим объединением кулинарного и торгового профиля.

1.2 Целью государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление соответствия результатов освоения выпускником ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствующим требованиям ФГОС СПО и работодателей.

1.3 Программа ГИА доводится до сведения студентов не позднее шести месяцев до начала ГИА по средством ведомости ознакомления с программой ГИА (Приложение 1).

К ГИА допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.4 Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1 ГИА является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1.2 ГИА выпускника ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СПО включает подготовку и защиту дипломной работы.

2.1.3 Сроки проведения ГИА определены учебным планом по специальности: подготовка дипломной работы - с 01.05.2024 г. по 01.06.2024 г. (4 недели); защита дипломной работы - с 15.06.2024 г. по 29.06.2024 г. (2 недели).

3. Подготовка к государственной итоговой аттестации выпускников

3.1 Темы дипломной работы разрабатываются преподавателями техникума и согласовываются с работодателями, по профилю подготовки выпускника в рамках профессиональных модулей, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с современными требованиями развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, и должна иметь практико-ориентированный характер. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для утверждения темы выпускной квалификационной работы студент подает заявление на имя директора техникума (Приложение 2).

3.2 Тема выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну, практическую значимость и выполняться по предложениям работодателей, участвующих в реализации основной профессиональной образовательной программы.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике

освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Темы дипломной работы должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.3 Тематика работ обсуждается на заседании методического объединения кулинарного и торгового профиля с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

3.4 При определении темы выпускной квалификационной работы следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

3.5 Выбор темы дипломной работы обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

4. Руководство выпускной квалификационной работой

4.1 Каждому студенту назначается руководитель дипломной работы.

4.2 Закрепление руководителей по тематике дипломных за студентами осуществляется приказом директора техникума.

К каждому руководителю выпускной квалификационной работы может быть одновременно прикреплено не более 8-13 студентов.

В исключительных случаях тема дипломной работы может быть изменена на основании, вынесенного на заседании методического объединения с участием председателя государственной экзаменационной комиссии решения. Решение выносится не позднее, чем за один месяц до предстоящей даты защиты.

4.3 По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают задания для каждого студента (Приложение 3). Задание на выпускную квалификационную работу студент принимает под роспись. Задание может быть скорректировано в процессе выполнения работы. В этом случае оформляется скорректированное задание.

4.4 Задания на дипломные работы рассматриваются на заседании методического объединения кулинарного и торгового профиля, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директором по УПР.

4.5 Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

4.6 Задание на дипломную работу сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных разделов работы.

4.7 Не позднее чем за 10 календарный дней до предстоящей даты защиты полностью готовая дипломная работа представляется студентом руководителю для проверки качества работы. Нормоконтроль оформления дипломной работы осуществляет руководитель работы (Приложение 4).

После проверки работы руководитель подписывает титульный лист и студент брошюрует работу. Сброшюрованная работа вместе с письменным отзывом представляется директору техникума, который на основании представленных документов оценивает готовность выпускной квалификационной работы и решает вопрос о допуске к защите. Дипломная работа, допущенный к защите, направляется рецензенту вместе с отзывом руководителя студента.

Если работа была представлена позже установленного срока, то она допускается к защите только при наличии уважительных причин, подтвержденных документально.

4.8 В отзыве руководителя выпускной квалификационной работы (Приложение 5) указываются характерные особенности работы, ее достоинства

и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении выпускной квалификационной работы, а так же степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска выпускной квалификационной работы к защите.

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1 Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию (Приложение 6).

5.2 Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа ведущих специалистов предприятия, преподавателей образовательной организации, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Внешнее рецензирование проводится с целью объективности оценки труда выпускника.

5.3 Рецензенты выпускных квалификационных работ определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

5.4 Рецензия должна включать:

– заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заявленной теме и заданию на нее;

– оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

– оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;

– общую оценку качества выполнения выпускной квалификационной работы.

5.5 Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

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

6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

6.1 ГЭК формируется в составе не менее 5 человек, из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных со стороны: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

6.2 Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года не следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Департаментом образования и науки Брянской области по представлению техникума.

Председателем ГЭК техникума утверждается лицо, не работающее в Техникуме, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

6.3 Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

6.4 ГЭК действует в течение одного календарного года.

6.5 Местом работы комиссии является подготовленное помещение, устанавливаемое директором техникума по согласованию с председателем ГЭК.

За подготовку помещения отвечают методическое объединения по специальности совместно с учебной частью техникума. В подготовку помещения входит:

- организация стола заседаний для работы ГЭК;
- подготовка места экспозиции авторских работ студентов;
- подготовка мультимедийного оборудования.

6.6 На заседания ГЭК представляются следующие документы:

1) федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

2) программа ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СПО;

3) приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;

4) приказ директора техникума об утверждении тематики дипломных работ по специальности, руководителей дипломных работ и рецензентов;

5) завершённые выпускные квалификационные работы, удовлетворяющие необходимым требованиям;

6) сведения об успеваемости студента, включающие оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, курсовым работам, практикам.

7) зачетные книжки студентов;

8) отчеты по преддипломной практики;

9) протоколы заседаний ГЭК (Приложение 7).

6.7 Защита проводится в соответствии с расписанием работы государственной экзаменационной комиссии, которое должно быть доведено до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала защиты дипломных работ. На одно заседание

работы государственной экзаменационной комиссии выносятся на защиту не более 14 работ.

6.8 Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.9 На защиту дипломной работы отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами государственной экзаменационной комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломных работ, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы.

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

6.11 При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом выпускной квалификационной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

6.12 Защита дипломной работы каждым обучающимся оформляется в виде протокола заседания государственной экзаменационной комиссии по защите дипломной работы. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы

заседаний государственной экзаменационной комиссии по защите дипломной работы подписываются председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранятся в архиве техникума.

6.13 Результаты защиты дипломной работы обсуждается на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии и оцениваются простым большинством голосов членов государственной экзаменационной комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

6.14 Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии

Результат защиты дипломной работы объявляется в тот же день.

6.15 Председателем ГЭК составляется отчет по итогам ГИА выпускников техникума по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 8).

6.16 Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании оформляется приказом директора техникума.

7. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

7.1 Структура и содержание дипломной работы, включает в себя: титульного листа (Приложение 9); листа задания для выполнения дипломной работы; отзыва; рецензии; содержания; введение; основной части (состоит из теоретического и практического разделов); заключения; списка литературы; приложений (при необходимости).

7.2 Дипломной работы состоит из теоретического и практического разделов.

В теоретическом разделе на основе изучения предприятия общественного питания, литературы отечественных и зарубежных авторов излагается сущность исследуемой проблемы, рассматриваются различные подходы к решению, дается их оценка, обосновываются и излагаются собственные позиции студента. В практическом разделе проводятся все необходимые расчеты по теме. В ходе работы могут использоваться нормативные документы, таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

7.3 Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цели и задачи дипломной работы, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2-3 страниц.

7.4 Основная часть дипломной работы включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть дипломной работы должна содержать, как правило, две раздела.

Первый раздел посвящен характеристике предприятия, значениям блюд (изделиям), ассортименту и технологическому процессу приготовления сложных блюд (изделий), товароведной для приготовления характеристике сырья блюд (изделий). В этом разделе могут быть указаны таблицы и графики.

Второй раздел посвящается практическому материалу, полученного во время производственной (преддипломной) практики. В этой разделе содержится:

- нормативно- технологические документы;
- акт контрольной проработки блюд (изделий) по избранной теме;
- калькуляционные карты на блюда (изделия) по избранной теме;
- расчеты энергетической ценности на блюда (изделия) по избранной теме;
- организацию рабочего места для приготовления блюд (изделий) по избранной теме.

В ходе написания работы использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

7.5 Завершающей частью дипломной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 2-3 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

7.6 Список литературы отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Список источников оформляется по правилам библиографического описания источников информации в алфавитном порядке. В библиографическом списке, который оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008, указываются порядковые номера, фамилии и инициалы автора, название книг, журналов, статей и т.п., место издания, наименование издательства, год издания и объем источника в страницах. В тексте записки должны быть сделаны все ссылки на порядковые номера использованных источников из списка (номера проставляются в квадратных скобках). Каждый включенный литературный, информационный источник должен

иметь отражение в тексте дипломной работы. Если автор делает ссылку на какие-либо заимствованные факты или цитирует работы других авторов, то он должен указать, откуда взяты приведенные материалы. Нельзя включать в библиографический список те работы, на которые нет ссылок в тексте работы, и которые фактически не были использованы.

7.7 Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

8. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

9.1 Дипломная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач. Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО, а также выявления уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

9.2 Результаты дипломной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

9.3 Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникума сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

9.4 Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникуме самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается в техникуме не более двух раз.

9.5 Дипломная работа представленная в Государственную экзаменационную комиссию оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» выставляется в случаях, когда выпускная квалификационная работа:

- выполнена в полном объеме, содержание и оформление соответствует требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, имеет грамотно изложенную теоретическую часть и практические решения и т.п. Дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. Во время защиты студент-выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует принятыми решениями, вносит обоснованные предложения, квалифицированно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется в случаях, когда выпускная квалификационная работа:

- выполнена в полном объеме, содержание и оформление соответствует требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, имеет грамотно изложенную теоретическую часть и практические решения и т.п. Дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. Во время защиты студент-выпускник показывает хорошие знания вопросов темы, оперирует принятыми решениями, вносит обоснованные предложения, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случаях, когда выпускная квалификационная работа:

- выполнена в полном объеме, содержание и оформление имеет небольшие отступления от требований, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, имеет теоретическую часть и практические решения и т.п. В отзывах руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите студент-выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда выпускная квалификационная работа:

- не отвечает основным требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, руководитель и рецензент оставили критические замечания; студент в ходе защиты не смог ответить на поставленные вопросы по теме, допускает существенные ошибки при ответе.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

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

10. Примерная тематика дипломных работ

1. Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных закусок для ресторана.

2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных закусок из морепродуктов для ресторана.

3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление мясных блюд восточной кухни для ресторана.

4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из нерыбных продуктов моря для кафе.
5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пюреобразных супов для ресторана.
6. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов для ресторана.
7. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд белорусской кухни для ресторана.
8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд итальянской кухни для ресторана.
9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из творога, яиц, сыра для ресторана.
10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы для гриль - бара.
11. Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных блюд для ресторана.
12. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд грузинской кухни для ресторана.
13. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи для ресторана.
14. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины для гриль - бара.
15. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд горячих блюд из морепродуктов для кафе.
16. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов для кафе.
17. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных закусок из морепродуктов для кафе.
18. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд русской кухни для ресторана
19. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд русской кухни для кафе
20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы для кафе
21. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд птицы для ресторана

22. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из морепродуктов для ресторана
23. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд вегетарианской кухни для ресторана
24. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов сложных супов зарубежной кухни для ресторана
25. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных овощных блюд для кафе
26. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мясных субпродуктов для ресторана
27. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из творога для кафе
28. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов для ресторана
29. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных для кафе.
30. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов зарубежной кухни для кафе.
31. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных изделий для ресторана.
32. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий для кафе.
33. Организация технологического процесса приготовления и приготовление тортов для ресторана.
34. Организация технологического процесса приготовления и приготовление тортов для кафе.
35. Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничных тортов для ресторана.
36. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пирожных «Десертный набор» для кафе.
37. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий для ресторана.
38. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных муссовых тортов для ресторана.
39. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных муссовых пирожных для ресторана.

40. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных изделий пониженной калорийности для кафе.
41. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных пониженной калорийности для кафе.
42. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий для кафе.
43. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из мягкого сыра и творога для ресторана.
44. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных национальных кондитерских изделий для ресторана.
45. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов для ресторана.
46. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для ресторана.
47. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов для детского кафе
48. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов для ресторана.
49. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов для детского кафе.
50. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для кафе.
51. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для ресторана
52. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных желеобразных десертов для кафе.



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Директору ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» И.О. Фамилия
 от студента обучающегося
 по специальности _____

код, наименование специальности

группа _____

ФИО

ЗАЯВЛЕНИЕ

В связи с выполнением образовательной программы по специальности

код, наименование специальности/профессии

прошу утвердить тему дипломной работы « _____ »

« _____ » _____ Г.

 подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель МО _____ / _____
 подпись / расшифровка подписи

« _____ » _____ Г.

Руководитель ДР _____ / _____
 подпись / расшифровка подписи

« _____ » _____ Г.



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения

 Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.
 Председатель МО _____ ФИО
 подпись

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
 _____ ФИО

_____ подпись
 «__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Специальность _____

Студента _____

Группа _____

Тема: « _____ »

Утверждена приказом директора техникума № _____ от «__» _____ 20__ г.

Срок представления работы «__» _____ 20__ г.

Предварительная защита с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. при общей готовности всех глав и разделов работы не менее чем на 95 %.

Дата выдачи задания: «__» _____ 20__ г.

Руководитель ДР

ФИО

подпись

Задание принял к исполнению

ФИО

подпись студента

	<p>ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Брянский техникум питания и торговли»</p>
---	---

НОРМОКОНТРОЛЬ дипломной работы.

Данный лист нормоконтроля прикладывается к дипломной работе, но не подшивается.

Тема дипломной работы: _____

Студент (ка): _____

(фамилия, имя, отчество)

Анализ на соответствие требованиям Положения "Документы учебные текстовые. Структура и правила оформления"

№ п/п	Объект	Параметры	Соответствует: + Не соответствует:-
1	2	3	4
1	Наименование темы работы	Соответствует утвержденной приказом	
2	Титульный лист	Соответствует образцу	
3	Размер шрифта	14 кегль для основного текста, 16 Ж кегль для заголовков: Содержание. Введение. Заголовки разделов. Заключение. Список литературы. Приложение.	
4	Название шрифта	Times New Roman	
5	Междустрочный интервал	Полуторный	
6	Выравнивание текста	Основной текст - по ширине, красная строка – абзацный отступ	
7	Абзацный отступ (мм)	12,5	
8	Поля (мм)	Левое - 30, верхнее и нижнее - 20, правое- 15.	
9	Общий объем без приложений	Не более 70 стр. машинописного текста	
10	Объем введения	2-3 стр. машинописного текста	
11	Объем заключения	2-3 стр. машинописного текста	
12	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, справа, без точки включая приложения. На титульном листе номер страниц не проставляется, но учитывается при сквозной нумерации.	
13	Последовательность приведения структурных частей работы	Титульный лист. Задание на дипломную работу. Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Список литературы. Приложение.	
14	Оформление содержания	Содержание включает в себя введение, заголовки всех разделов, подразделов, заключение, список литературы, все приложения с указанием их обозначений и заголовков с указанием начальных страниц. Разделам и подразделам присваиваются порядковые номера. Содержанию, введению, заключению, списку литературы, приложениям порядковые номера не присваиваются. Номера подразделов приведены после абзацного отступа, равного двум знакам, относительно номеров разделов. Слово "Содержание" записано в верхней части страницы, посередине, с прописной буквы и выделено жирным шрифтом.	
15	Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть (в. т. ч. каждый раздел) начинается с новой страницы. Разделы имеют порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки. Подразделы имеют	

		<p>нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Заголовки напечатаны с прописной буквы без точки в конце, полужирным шрифтом, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допущены. Если заголовок состоит из двух предложений, они разделены точкой. Между заголовком и текстом должна быть пропущена строка. Все заголовки разделов и подразделов записывают с абзацного отступа.</p>	
16	Оформление таблиц	<p>Нумерация таблиц - сквозная по всей работе. Каждая таблица имеет название и номер, помещаемые над таблицей без сокращения с левой стороны. Таблицы размещены после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.</p> <p>Таблицы каждого приложения имеют отдельную нумерацию арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.</p>	
17	Оформление графического материала	<p>Иллюстрации (графики, схемы, диаграммы, чертежи) именуют рисунками. Все иллюстрации пронумерованы арабскими цифрами сквозной нумерацией. Слово "Рисунок" и его наименование, отделенное тире, помещено после пояснительных данных. При ссылках на графический материал написано "...в соответствии с рисунком 2"</p> <p>Графический материал каждого приложения пронумерован арабскими цифрами отдельной нумерацией, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой.</p>	
18	Оформление формул	<p>Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, приведены непосредственно под формулой. Первая строка пояснения начинается со слова "где" без двоеточия после него. Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделены запятой. Формулы, за исключением формул, помещаемых в приложении, имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, которые записаны на уровне формулы справа в круглых скобках.</p> <p>Формулы, помещенные в приложениях, пронумерованы отдельной нумерацией.</p>	
19	Оформление ссылок на литературу	<p>Ссылки по всему тексту должны быть однотипные внутритекстовые в квадратных скобках с указанием порядкового номера источника и номера страницы и номера источника (если электронный ресурс).</p>	
20	Состав списка литературы	<p>Использовано не менее 5-10 наименований по нормативно-правовой базе и не менее 10-15 наименований по другим источникам. Библиографическое описание использованных источников осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.</p>	
21	Оформление приложений	<p>Каждый элемент "Приложение" начинается с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение" и его обозначения прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. "Приложение" имеет заголовок, который записан симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.</p>	

Нормоконтролер



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

ОТЗЫВ
руководителя дипломной работы

по специальности _____

студента _____

группы _____

По теме: « _____ »

Актуальность и новизна ДР _____

Оценка содержания и хода выполнения ДР _____

Положительные стороны ДР _____

Замечания к ДР _____

Рекомендуемая оценка ДР « _____ »

« _____ » _____ г.

_____/_____
подпись руководителя ДР / Ф.И.О. руководителя ДР

**РЕЦЕНЗИЯ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**
выпускника государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Брянский техникум питания и торговли»

_____ *Ф.И.О.*

Специальность _____
код, наименование

Тема ДР: « _____
_____ »

Количество страниц дипломной работы _____
Заключение о степени соответствия выполненной дипломной работы заявленной теме

Перечень положительных качеств ДР _____

Перечень основных недостатков ДР (если они имели место) _____

Оценка дипломной работы:
Дипломная работа _____ *Ф.И.О.* соответствует

предъявляемым требованиям и рекомендована к защите на заседании Государственной
экзаменационной комиссии по специальности _____
код, наименование

Студент заслуживает присвоения квалификации _____
наименование квалификации

Рецензию составил _____
Ф.И.О. рецензента, занимаемая должность

« _____ » _____ 20__ г.

_____ *М.П.* _____ *подпись*



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 «Брянский техникум питания и торговли»

**ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ
 ПО РАССМОТРЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,
 ПРИСВОЕНИЮ КВАЛИФИКАЦИИ И ВЫДАЧЕ ДИПЛОМА**

« _____ » _____ 20____ г. № _____.

Обучающийся _____
 (фамилия, имя, отчество)

по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа _____

на базе основного общего образования, срок обучения 3 года 10 месяцев

форма государственной итоговой аттестации: защита дипломной работы

Председатель государственной
 экзаменационной комиссии: _____

Заместитель председателя: _____

Члены комиссии: _____

Секретарь: _____

В государственную экзаменационную комиссию представлены следующие документы:

1. Приказ о создании ГЭК, утверждении графика ГИА.
2. Приказ о допуске выпускников к ГИА.
3. Бланки протоколов заседания ГЭК.
4. Отчеты по преддипломной практике.
5. Производственные характеристики.
6. Сводная ведомость успеваемости студентов выпускной группы.

После сообщения о выполнении дипломной работы, обучающегося

_____ (ФИО обучающегося)

были заданы следующие вопросы:

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Признать, что обучающийся

_____ (ФИО обучающегося)

Прошел процедуру ГИА с оценкой

2. Присвоить _____

_____ (ФИО обучающемуся)

квалификацию _____

и выдать диплом о среднем профессиональном образовании.

Председатель государственной

экзаменационной комиссии _____ / ФИО /

(подпись)

Секретарь _____ / ФИО /

(подпись)



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

**ОТЧЕТ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ
ПО ИТОГАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск
20__

Работа государственной экзаменационной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» (далее ГАПОУ БТПИТ) осуществлялась в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Минпросвещения России от 05 мая 2022г. №311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»», приказом Минпросвещения России от 19 января 2023г. №37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800», Локальным нормативным актом о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Брянский техникум питания и торговли».

Председателем Государственной экзаменационной комиссии приказом департамента образования и науки Брянской области №_____ от _____ г. утвержден

Состав государственной экзаменационной комиссии утвержден приказами ГАПОУ БТПИТ №_____ от _____ г., №_____ от _____ г.

Государственную итоговую аттестацию проходили _____ студентов.

Студенты освоили образовательную программу, реализованную на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 25.06.2014 г., №539 (ред. от 01.09.2022).

1. Перечень аттестационных испытаний, входящих в процедуру государственной итоговой аттестации студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Защита дипломной работы:

2. Состав государственной экзаменационной комиссии

Председатель: _____

Заместитель председателя: _____

Члены комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

3. Анализ результатов ГИА

Даты проведения: _____

Аналитические данные о тематике ГИА: _____

Численность выпускников, принимавших участие в процедуре ГИА: _____

Не явились из числа допущенных – _____ чел., в том числе по уважительной причине – _____ чел.

Не допущены к ГИА решением педагогического совета (протокол № ____ от « ____ » _____ г.)

Анализ качества дипломных работ и уровня профессиональной подготовки студентов:

№ п/п	Показатели	Форма обучения	
		Очная	
		кол-во	%
1.	Окончили образовательное учреждение		
2.	Допущены к ГИА		
3.	Принято к защите дипломных работ		
3.1.	Защищено дипломных работ		
3.2.	Оценки:		

	«Отлично»		
	«Хорошо»		
	«Удовлетворительно»		
	«Неудовлетворительно»		
3.3.	Средний балл		

4. Общие итоги работы ГЭК

Оценка сформированности общих компетенций выпускников:

Оценка сформированности профессиональных компетенций выпускников:

Общий итог работы государственной экзаменационной комиссии:

№ п/п	Показатели	Форма обучения	
		Очная	
		кол-во	%
1.	Окончили образовательное учреждение		
2.	Количество дипломов с отличием		
3.	Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо»		
4.	Количество выданных академических справок		

5. Выводы и рекомендации по дальнейшему совершенствованию качества подготовки

Содержание и качество подготовки по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует ФГОС СПО.

Оценка политики и стратегии ГАПОУ БТПИТ в области качества подготовки выпускников:

Оценка роли представителей работодателей в формировании содержания образовательной программы среднего профессионального образования по специальности:

Оценка роли представителей работодателей в оценке качества подготовки выпускников:

Перспективы совершенствования образовательной программы по специальности:

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Отчет обсужден на педагогическом совете, протокол № __ от _____ 2024 г.

Рейтинговый лист оценки результатов ГИА

Критерии оценки

ФИО студента	Дипломная работа						Итоговая оценка по защите дипломной работы
	Актуальность темы и задач работы	Полнота раскрытия темы, логическое построение работы	Оформление работы	Сроки выполнения	Самостоятельность /личный вклад студента	Презентация	

Председатель ГЭК,

ФИО, должность, (наименование предприятия)

Зам. председателя ГЭК

ФИО, должность, (наименование предприятия)

Члены ГЭК

ФИО

подпись



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ:

Директор ГАПОУ «Брянский техникум
питания и торговли»

_____ И.О. Фамилия

подпись

« _____ » _____ 20__ г

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ШИФР (например, 19.02.10 О.ГИА.00 Т9-1)

ТЕМА: _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил студент:

подпись

Ф.И.О.

Руководитель ДР:

подпись

Ф.И.О.

Дипломная работа защищена

« ____ » _____ 20__ г.

Оценка _____

Брянск
20 ____