ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D74C9001F08320000000072C4B0002
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 19.05.2021 до 19.05.2022

Махачкала - 2020

Область применения

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ (далее – ВКР), критерии оценки ВКР, а также процедуру подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускников заключается в определении соответствия уровня их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Цель государственной итоговой аттестации

ГИА является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Задачи государственной итоговой аттестации

Задачей ГИА является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и оценка сформированности компетенций (с учетом темы выпускной квалификационной работы), которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ППССЗ.

Требования к результатам освоения образовательной программы

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с квалификацией техник-технолог в результате освоения данной ППССЗ СПО должен обладать следующими общими компетенциями:

Таблица 1.

Общие компетенции выпускника ППССЗ

Код компетенции	Наименование результата обучения
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 решения 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 (подчиненных), 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.

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с квалификацией техник-технолог в результате освоения данной ППССЗ должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам деятельности:

Таблица 2.

Профессиональные компетенции выпускника ППССЗ

Код компетенции	Наименование результата обучения
ОВД 01. 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.
ОВД 02. 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.

ОВД 03. 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.
ОВД 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничног о хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных конди¬ терских 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.
ОВД 05. 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.
ОВД 06. 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.	Контролироват ь ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	

Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в

Бизнес-колледже ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (или индивидуальный учебный план) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

ГИА выпускников Бизнес-колледжа ГАОУ ВО «ДГУНХ» по программам СПО в соответствии с ФГОС СПО состоит из одного аттестационного испытания - защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы, которая должна отражать актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий и организаций, являющихся базами производственных (преддипломных) практик.

Защита выпускной квалификационной работы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится с целью установления соответствия результатов освоения студентами образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения соответствующих видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций, практического опыта, знаний и умений.

Форма и условия проведения государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

В соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на выполнение выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели. В период выполнения выпускной квалификационной работы на консультации для каждого студента предусмотрено не более 2 часов в неделю по графику, составленному руководителем выпускной квалификационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются в соответствующих предметных цикловых комиссиях. Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Тема

выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Процедура проведения ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики, предусмотренной ППССЗ.

Объем и сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 6 недель (табл. 3)

Таблица 3.

Содержание и объем государственной итоговой аттестации

Структура ГИА	Объем в часах	Продолжительность в неделях
Подготовка дипломной работы	144	4
Защита дипломной работы	72	2

Порядок проведения ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК) в порядке, предусмотренном нормативными правовыми актами Министерства образования и науки Российской Федерации и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства.

Сроки защиты устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком образовательной программы.

Тематика дипломных работ ежегодно формируется выпускающими кафедрой «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ (Приложение 1). обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Назначение руководителя осуществляется одновременно с закреплением темы дипломной работы за обучающимся и оформляется одним приказом.

При выполнении дипломной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности лаборатории Инфрмаионных технологий в профессиональной деятельности, кабинета Правового обеспечения профессиональной деятельности: компьютеры, программное

обеспечение (Консультант Плюс). Во время подготовки обучающимся предоставлен доступ к Интернет-ресурсам.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями дипломных работ, назначенными приказом.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет Бизнес-колледжа Дагестанского государственного университета народного хозяйства.

Оснащение кабинета:

-рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

-компьютер, мультимедийный проектор, экран;

-лицензионное программное обеспечение.