

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Квалификация – Техник-технолог

Махачкала - 2020

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ», руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Внутренний рецензент: Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент: Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович

Фонд оценочных средств по итоговой аттестации для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания разработан в соответствии с требованиями 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 23 апреля 2014г., № 384.

Фонд оценочных средств по итоговой аттестации для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Фонд оценочных средств по итоговой аттестации для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Махачкала: ДГУНХ, 2020. - 25

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаева Т.А.

Одобрено на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств	4
РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЙСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	5
1.1. Перечень компетенций, которые должны быть сформированы в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы на защите дипломной работы	5
1.2. Соотнесение вида аттестационного испытания, кода проверяемой компетенции и структурных элементов задания на выполнение дипломной работы.....	15
РАЗДЕЛ 2. ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	15
2.1. Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ.....	15
2.2. Перечень примерных вопросов на защите выпускной квалификационной работы	16
РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	18
РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	22
Лист актуализации фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации	25

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств составляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ; типовые задания, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по практике; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха.

РАЗДЕЛ I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЙСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствующей требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05.02.2019г. № 69.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы.

1.1. Перечень компетенций, которые должны быть сформированы в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы на защите дипломной работы

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС СПО.

Код компетенций	Содержание компетенций	Планируемые результаты освоения компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии Уметь: грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы деятельности в области общественного питания: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды. Уметь: эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: риски, возникающие на предприятии общественного питания Уметь: распознавать и оценивать опасности в стандартных и

		нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать: методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Уметь: искать и использовать различные источники информации включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: средства установления контакта в коллективе и с потребителями, приемы эффективного делового общения Уметь: проявлять организованность, трудолюбие, исполнительскую дисциплину в профессиональной деятельности
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Знать: задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы в области общественного питания Уметь: ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; Уметь: осуществлять самообразование в области общественного питания
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать: задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности Уметь: ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать: наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий Уметь: применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление	Знать: - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам. <p>Иметь практический опыт:</p> <p>расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков; - требования к качеству домашней птицы; - требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы; - методы определения их качества; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы;

		<ul style="list-style-type: none"> -методы определения их качества; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - температурные и санитарные режимы. <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Иметь практический опыт: расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p>
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложных холодных соусов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам. <p>Иметь практический опыт: - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.</p>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных супов; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов. <p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов, варианты оформления тарелки и блюд с горячих соусов; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих соусов; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложных горячих соусов; - контроля безопасности готовой сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и

		<p>сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из овощей, грибов и сыра. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - контроля безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - гарниры, заправки, соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - контроля безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. <p>Уметь:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии мелкоштучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - пользоваться справочными материалами. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества сложных отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления сложных отделочных полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> оформления сложных отделочных полуфабрикатов .
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;

		<ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - методы приготовления сложных холодных десертов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать сложных холодных десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных горячих десертов и основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; - методы приготовления сложных горячих десертов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сложных горячих десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; - проводить расчеты по формулам. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады).
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-

		<p>технологическую документацию.</p> <p>Иметь практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).</p>
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Знать: - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.</p> <p>Уметь: - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей.</p> <p>Иметь практический опыт: - принятия управленческих решений.</p>
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Знать: - дисциплинарные процедуры в организации производства; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - методику расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.</p> <p>Уметь: - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Иметь практический опыт: - контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями.</p>
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>Знать: - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - методику расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.</p> <p>Уметь: - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Иметь практический опыт: - ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p>

1.2. Соотнесение вида аттестационного испытания, кода проверяемой компетенции и структурных элементов задания на выполнение дипломной работы

Вид аттестационного испытания	код проверяемой компетенции	Структурные элементы задания на выполнение дипломной работы (оценочное средство)
Дипломная работа	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.	качество основного текста дипломной работы
	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09	качество доклада на защите дипломной работы
	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09	качество презентации на защите дипломной работы
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.	качество ответов на вопросы по содержанию дипломной работы

РАЗДЕЛ 2. ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ

1. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с европейской кухней (на примере ...)
2. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с русской кухней
3. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в школьной столовой (наименование школы)
4. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в столовой промышленного предприятия
5. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из мясной котлетной массы
6. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из сыра и с сыром
7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных закусок в ресторане с французской кухней
8. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с итальянской кухней
10. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд японской кухни
11. Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне
12. Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с европейской кухней
13. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней
14. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса диких животных
15. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане

16. Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов на 100 персон
17. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мучных и кондитерских изделий ресторанной кухни
18. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из свинины и говядины в ресторанной кухне
19. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из субпродуктов в ресторанной кухне

2.2. Перечень примерных вопросов на защите выпускной квалификационной работы

Проверяемая компетенция	Задания/вопросы
ОК-1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	какова деятельность предприятия общественного питания, какие подразделения выделяют?
ОК-2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выполнение конспекта на тему: «Порядок организации рабочего места в кондитерском цеху»
ОК-3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	какова ответственность шеф-повара и за несоблюдения санитарных норм и правил
ОК-4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	приведите примеры ведущих отечественных авторов и изданий, которые были использованы при проведении исследования
ОК-5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	составление базы данных о поставщиках продуктов питания для кафе/ресторана с указанием поставляемого ассортимента, адреса, контактной информации (не менее 10)
ОК-6: Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	каковы правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины предприятия; как осуществляются горизонтальные и вертикальные коммуникации в коллективе предприятия
ОК-7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	какими качествами должен обладать техник-технолог на предприятии; -какая дополнительная литература была использована при проведении исследования
ОК-8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	какими качествами должен обладать техник-технолог для карьерного роста
ОК-9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	какие инновации используются в пищевом производстве
ПК-1.1: Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов	основные этапы организации процесса приготовления мясных полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции	
ПК-1.2: Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	основные этапы организации процесса приготовления рыбных полуфабрикатов
ПК-1.3: Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	основные этапы организации процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы
ПК-2.1: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	основные этапы организации процесса приготовления канапе и закусок
ПК-2.2: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	основные этапы организации процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
ПК-2.3: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	основные этапы организации процесса приготовления холодных соусов
ПК-3.1: Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	основные этапы организации процесса приготовления супов
ПК-3.2: Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	основные этапы организации процесса приготовления горячих соусов
ПК-3.3: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	основные этапы организации процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра
ПК-3.4: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	основные этапы организации процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные этапы организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Температурный режим и правила приготовления различных типов мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для гармоничных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Принципы выбора производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов
ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при нагревании, взбивание

	при охлаждении, взбивание с замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Основные показатели эффективности на пищевом производстве
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Принципы планирования и оценки эффективности деятельности структурного подразделения
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Кто принимает решения и берет на себя ответственность за принятие управленческих решений
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Методы контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Способы ведения и регистрации утвержденной учетно-отчетной документации

РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценивание защиты выпускной квалификационной работы

При оценке выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания итоговая оценка складывается на основе следующих показателей:

1. Методические характеристики;
2. Результат работы;
3. Оформление работы.

1. Оценка методических характеристик выпускной квалификационной работы

Требования	Оценка
<p><i>Во введении:</i> <u>В основном</u> обоснована практическая актуальность темы для данной организации (ситуации) Указан <u>адекватный специальности</u> объект дипломной работы Предмет дипломной работы <u>адекватен теме и цели</u>, указывает на аспект или часть объекта Цель дипломной работы <u>фиксирует</u> ожидаемые результаты работы, <u>адекватна</u> теме и предмету Последовательность поставленных задач <u>в целом</u> позволяет достичь цели; структура работы (оглавление) <u>в целом</u> адекватна поставленным задачам</p> <p><i>В заключении:</i> В выводах представлены <u>основные результаты</u> работы</p>	Удовлетворительно
<p><i>Во введении:</i> Обоснована <u>практическая</u> актуальность темы для данной организации (ситуации) Указан адекватный специальности объект дипломной работы Предмет дипломной работы <u>адекватен теме и цели</u>, указывает на аспект или часть объекта Цель дипломной работы <u>фиксирует</u> ожидаемые результаты работы,</p>	Хорошо

<p><u>адекватна</u> теме и предмету</p> <p>Последовательность поставленных задач <u>в основном</u> позволяет достичь цели; структура работы (оглавление) <u>в основном</u> адекватна поставленным задачам</p> <p><i>В заключении:</i></p> <p>В выводах представлены <u>все результаты</u> работы</p>	
<p><i>Во введении:</i></p> <p>Обоснована <u>практическая</u> актуальность темы для данной организации (ситуации)</p> <p>Указан <u>адекватный специальности</u> объект дипломного исследования</p> <p>Предмет дипломной работы <u>адекватен</u> теме и цели, указывает на аспект или часть объекта</p> <p>Цель дипломной работы <u>фиксирует</u> ожидаемые результаты работы, <u>адекватна</u> теме и предмету</p> <p>Последовательность поставленных задач <u>позволяет</u> достичь цели рациональным способом; структура работы (оглавление) <u>полностью</u> адекватна поставленным задачам</p> <p><i>В заключении:</i></p> <p>В выводах представлены <u>все результаты</u> работы <u>в наиболее адекватной</u> форме</p>	Отлично

2. Оценка результатов, полученных автором выпускной квалификационной работы

Характеристики содержания и результатов работы	Оценка
<p>Работа соответствует специальности</p> <p>Имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме</p> <p>Исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается теоретической глубиной и аргументированностью</p> <p>Нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью</p> <p>В работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы нормативные документы, научная литература, а также материалы исследований</p> <p>Теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;</p> <p>Содержание приложений не освещает решения поставленных задач.</p>	Удовлетворительно
<p>Тема соответствует специальности;</p> <p>Содержание работы в целом соответствует дипломному заданию</p> <p>Работа актуальна, написана самостоятельно</p> <p>Дан анализ степени теоретического исследования проблемы</p> <p>Основные положения работы раскрыты при использовании</p>	Хорошо

<p>актуальной нормативной документации; Теоретические положения сопряжены с практикой Представлены качественные и количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию Практические рекомендации обоснованы Приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы Составлена библиография по теме работы.</p>	
<p>Содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы Работа актуальна, выполнена самостоятельно Обстоятельно проработана нормативная база, регламентирующая соответствующие процессы с учетом последних изменений в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме Материал изложен логично Теоретические положения органично сопряжены с практикой Даны представляющие практический интерес рекомендации, вытекающие из анализа проблемы (ситуации) В работе широко используются материалы бухгалтерского, налогового, статистического учета и отчетности, отобранные автором В работе проведен количественный и качественный анализ проблемы, который иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования Широко представлена библиография по теме работы Приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы По своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям</p>	Отлично

3. Оценка оформления выпускной квалификационной работы

Требования к оформлению дипломной работы	Оценка
<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа выполнена на стандартных листах бумаги формата А4, шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал полуторный 2. Поля: сверху - 2 см, снизу – 2 см, справа – 1,5 см, слева 3,0 см 3. Страницы пронумерованы арабскими цифрами, номер по центру внизу страницы, титульный лист не пронумерован 4. Заголовки расположены по центру строк. В заголовках отсутствуют переносы. В конце заголовков отсутствуют знаки препинания. Отсутствуют заголовки в конце страниц. 5. Знаки препинания проставлены непосредственно после 	

<p>последней буквы слова и отделены от следующего слова пробелом</p> <p>6. Абзацы напечатаны с красной строки, при этом от левого поля имеется отступ 1,25 см.</p> <p>7. Все таблицы и рисунки имеют нумерацию и названия (над таблицей справа, под рисунком слева)</p> <p>8. На все таблицы и рисунки даны ссылки в тексте</p> <p>9. При использовании заимствованного материала применены ссылки причем однотипные (либо постраничные, либо концевые)</p> <p>10. Список литературы составлен в алфавитном порядке</p> <p>11. Описание каждого источника в списке литературы содержит фамилию (фамилии) автора (авторов), заглавие, место издания, год издания, либо дату, если издание периодическое, адрес web-страницы, если используются ресурсы Интернет (печатается в начале описания источника)</p>	
---	--

Оценка «отлично» ставится за оформление дипломной работы, полностью отвечающее представленным требованиям.

Оценка «хорошо» ставится за оформление дипломной работы, в целом отвечающее представленным требованиям, но при наличии отдельных отступлений не более чем по двум требованиям.

Оценка «удовлетворительно» ставится за оформление дипломной работы, в целом отвечающее представленным требованиям, но при наличии отдельных отступлений не более чем по трем требованиям.

Не может быть поставлена положительная оценка за оформление дипломной работы, если полностью не выполнены требования 1, 2, 7, 8, 10.

Если осуществлено внедрение результатов работы (технологии, подхода, инструмента, метода, процедуры) в практику деятельности организации – это дает дополнительный балл.

По результатам защиты дипломной работы Государственной экзаменационной комиссией выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») с учетом всех вышеприведенных критериев. Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Кроме того, ГЭК отмечает лучшие работы, дает рекомендации по использованию результатов дипломных работ, публикации ее результатов в научной печати, представлению дипломных работ на конкурс выпускных квалификационных работ, рекомендует авторов лучших дипломных работ для продолжения учебы в вузе.

РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Защита выпускных квалификационных работ проводится в соответствии Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам – программам подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования, реализуемых в Дагестанском государственном университете народного хозяйства.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей программе подготовки специалистов среднего звена.

Защита дипломных работ проводится в сроки, установленные календарным графиком учебного процесса университета и представляет собой заключительный этап аттестации выпускников на соответствие требованиям ФГОС.

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания ДГУНХ утверждает приказом расписание государственных аттестационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и доводит расписание до сведения обучающегося, председателя и членов государственных экзаменационных комиссий, секретарей ГЭК, руководителей дипломных работ. При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

Заседания ГЭК правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем комиссии. Решение комиссии принимается простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по защите дипломных работ отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося. Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем ГЭК.

Программа государственной итоговой аттестации, включая требования к дипломным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты дипломных работ, утвержденные ДГУНХ, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ДГУНХ утверждает перечень тем дипломных работ, предлагаемых обучающимся (далее - перечень тем), и доводит его до сведения обучающихся не

позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих дипломную работу совместно) ДГУНХ может в установленном им порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты дипломной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки дипломной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими дипломную работу совместно) приказом по ДГУНХ закрепляется руководитель дипломной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты).

После завершения подготовки обучающимся дипломной работы руководитель дипломной работы представляет на выпускающую кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки дипломной работы (далее - отзыв). В случае выполнения дипломной работы несколькими обучающимися руководитель дипломной работы представляет в ДГУНХ, на выпускающую кафедру отзыв об их совместной работе в период подготовки дипломной работы. Дипломные работы по программам среднего профессионального образования не подлежат рецензированию.

Соответствующая выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты дипломной работы. Дипломная работа, отзыв руководителя передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты дипломной работы.

На заседании ГЭК секретарь представляет выпускника, отмечает своевременность представления дипломной работы на кафедру, наличие подписанного отзыва руководителя. Далее слово предоставляется выпускнику для доклада. Доклад обучающегося (10-15 минут, согласно регламенту, определенному ГЭК), защищающего дипломную работу, должен содержать последовательное изложение основных положений работы, результатов анализа возможных путей решения стоящих задач, результатов проведенных теоретических и практических исследований, выводы.

В процессе защиты обучающийся использует электронную презентацию полученных результатов, включая таблицы, графики, рисунки, диаграммы, фотографии и т.д.

Члены ГЭК, основываясь на докладе обучающегося и представленном иллюстративном материале, ознакомившись с рукописью дипломной работы, заслушав отзыв руководителя и ответы обучающегося на вопросы и замечания, дают предварительную оценку дипломной работы и устанавливают соответствие уровня освоения образовательной программы. На закрытом заседании ГЭК путем голосования выставляются итоговые оценки за защиту дипломной работы.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о среднем профессиональном образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

При подготовке к защите дипломных работ могут быть полезны следующие локально-нормативные акты ДГУНХ и учебно-методические материалы:

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам высшего образования – программам подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования, реализуемых в Дагестанском государственном университете народного хозяйства.

2. Программа государственной итоговой аттестации для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2019 г.

Лист актуализации фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 