



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол № 4 от 19 июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Базовой подготовки

МО-19.02.10.ФОС.ГИА

РАЗРАБОТЧИК

Механико-технологическое отделение

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ВЕРСИЯ

V.2

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

ГОД ОБНОВЛЕНИЯ

2023



Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработан в соответствии с требованиями Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800.



Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ.....	9
3. УРОВНИ И ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЕЙ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	10
4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВКР.....	13
5. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ.....	13

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 В соответствии с требованиями ФГОС СПО образовательным учреждением создается фонд оценочных средств (ФОС) государственной итоговой аттестации для каждой реализуемой программы подготовки специалистов среднего звена.

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО включают в себя основные показатели оценки результатов и критерии оценки результатов выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Достижение показателей оценки результатов выполнения и защиты дипломной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в контексте актуальности, практической значимости, новизны, исполнительского уровня, технического, информационного и финансового обеспечения.

1.2. Профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции, формируемые ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подлежащие оценке.

Профессиональные компетенции, формируемые ППССЗ:

Обязательные компетенции выпускника (код)	Содержание компетенции	Краткая характеристика ожидаемого результата (порогового уровня сформированности компетенции у выпускника)
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none">- Оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.- Способность использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд.- Верность и точность расчета по формулам.- Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд.- Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.- Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд.- Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none">- Оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.- Способность использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд.- Верность и точность расчета по формулам.- Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд.- Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.- Выбор температурного и временного режимов при подаче и

Обязательные компетенции выпускника (код)	Содержание компетенции	Краткая характеристика ожидаемого результата (порогового уровня сформированности компетенции у выпускника)
		хранения сложных холодных блюд. - Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- Оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. - Способность использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных соусов. - Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов. - Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных соусов. - Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных супов. - Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных супов. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных супов. - Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовления сложных супов. - Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных горячих соусов. - Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных горячих соусов. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных горячих соусов. - Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовления сложных горячих соусов. - Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.	- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производ-


Обязательные компетенции выпускника (код)	Содержание компетенции	Краткая характеристика ожидаемого результата (порогового уровня сформированности компетенции у выпускника)
		ственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра. - Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра. - Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда). Правильность проведения органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов и продукции в соответствии с требованиями к качеству. Правильность расчетов сырья для приготовления сложных холодных десертов. Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами) в процессе приготовления сложных холодных десертов. Приготовление сложных холодных десертов. Соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовых холодных десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда). Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству. Правильность расчетов сырья для приготовления сложных горячих десертов. Верность и точность заполнения документации.

Обязательные компетенции выпускника (код)	Содержание компетенции	Краткая характеристика ожидаемого результата (порогового уровня сформированности компетенции у выпускника)
		Выбор ассортимента сложных горячих десертов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов. Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами) в процессе приготовления сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов. Соблюдение правил хранения сырья, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). Отделка, упаковка, хранение и реализация.

Общие компетенции, формируемые ППССЗ:

Обязательные компетенции выпускника (код, расшифровка)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Краткая характеристика ожидаемого результата (порогового уровня сформированности компетенции у обучающегося)
Способность учиться, к системному мышлению и инновационной деятельности		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать: зависимости экономического роста на пути повышения эффективности труда. Уметь: анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа. Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать: сущность организации деятельности. Уметь: наблюдать, исследовать, анализировать реальные способы выполнения профессиональных задач и оценивать их качества. Владеть: полученными знаниями и навыками в организации новых способов деятельности и нестандартных решений	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика, дичи, растительного сырья. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать: методику отработки системного подхода в различных видах деятельности. Уметь: использовать знаниевый компонент на практике Владеть: полученными знаниями и навыками в создании и организации предприятий	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.
Социальные и личностные компетенции (информационно-коммуникативная деятельность)		

Обязательные компетенции выпускника (код, расшифровка)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Краткая характеристика ожидаемого результата (порогового уровня сформированности компетенции у обучающегося)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Знать: способы переработки информации. Уметь: анализировать информацию. Владеть: навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, интернетом.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: сущность и значение информации в развитии общества, современные информационные технологии. Уметь: работать с современными средствами оргтехники. Владеть: навыками использования компьютера, как средства управления информацией.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать: типы личности людей. Уметь: работать в команде и принимать решения управленческих задач, обеспечивая управленческие функции. Владеть: навыками руководства подразделением предприятия.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знать: основы психологии личности. Уметь: анализировать различные ситуации. Владеть: навыками деловых коммуникаций	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы
Способность учиться, к системному мышлению и инновационной деятельности		
Личностное самосовершенствование		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать: основы повышения эффективности труда за счет роста качества рабочей силы. Уметь: анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять деятельность с учетом результатов этого анализа. Владеть: навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения	Способность: - планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Знать: производственный процесс деятельности. Уметь: применять различные методы корректировки процесса деятельности. Владеть: навыками по организации работ	Проявление интереса к инновациям в области производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, сырья растительного происхождения

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ФОС.ГИА	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	С.9/13

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

1) обоснованность освоенных показателей оценки результата общих и профессиональных компетенций у выпускника *(по содержанию дипломной работы в соответствии с дипломным заданием по заданному профессиональному модулю)*, четкость и краткость изложения содержания материала дипломной работы и его представления выпускником на защите;

2) отзыв руководителя дипломной работы выпускника;

3) оценка рецензента о качестве дипломной работы;

4) ответы выпускника на вопросы членов экзаменационной комиссии

По представленным в государственную экзаменационную комиссию портфолио выпускника, содержащего документы, подтверждающие освоение выпускникам компетенций по каждому из основных видов деятельности, а также отзыва руководителя дипломной работы и рецензии на ее качество члены государственной экзаменационной комиссии, используя инструментарий, могут дать свою оценку уровню развитости потенциала той или иной продемонстрированной выпускником компетенции, сравнить результат с содержащимся в портфолио и сделать соответствующие выводы.



3.УРОВНИ И ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЕЙ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
1 Признаки уровня содержания и оформлению пояснительной записки					
Введение	Актуальность проблемы и темы дипломной работы	Точно определена проблема и ее практическая значимость	Определена практическая значимость	Актуальность проблемы и практическая значимость не распределены	Не сформулирована актуальность проблемы – темы
	Использование целей и задач работы	Цели и задачи работы корректно использованы	Цели и задачи согласованы между собой	Цели и задачи не корректно использованы	Цели и задачи работы не соответствуют выбранной теме
Требования к структурно-содержательной целостности работы	Соответствие структурно - содержательной целостности работы целям и задачам	Соответствует	Имеется несоразмерность частей работы	Структурно - содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам	Структурно-содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам. Части работы не соразмерны
Теоретическая часть работы	Представление теоретической части работы	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена и обоснована	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена	1) анализ источников носит описательный характер; 2) основные работы по проблеме изучены; 3) отсутствует собственная позиция автора	1) отсутствует анализ источников; 2) большая часть основных источников не изучена, а представлено конспективно
Практическая часть работы	Построение практической части работы	Практическая часть работы выстроена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки; - апробирована в ходе преддипломной практики	Практическая часть работы в целом построена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки	Практическая часть работы выстроена с частичной опорой на теоретические положения: - не апробирована в ходе преддипломной практики	Практическая часть работы не имеет работы на теоретические положения


Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
Заключение	Содержание выводов работы	Выводы работы логичны, обоснованы; соответствуют целям и задачам; указаны возможности внедрения результатов работы	Выводы работы в основном обоснованы; соответствуют целям и задачам; не определены возможности внедрения и дальнейшей перспективы работы над темой	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность; цели и задачи работы реализованы лишь частично	Выводы в основном не обоснованы; цели и задачи работы не реализованы
Пояснительная записка работы	Соответствие требованиям стандартов и объема работы	Текст, ссылки, рисунки, таблицы оформлены в соответствии с установленными требованиями стандартов. Выдержан общий объем работы	Имеются незначительные нарушения в оформлении. Теоретическая часть работы превышает практическую по объему. Работа превышает рекомендуемый объем	Имеются существенные нарушения в оформлении. Работа меньше рекомендуемого объема	Имеются грамматические ошибки, существенные нарушения в оформлении. Работа не соответствует требованиям по объему
2 Признаки уровня выполнения содержания и оформления графических документов					
Графические документы	Соответствие требованиям стандартов	Оформлены в соответствии с требованиями стандартов	Имеются незначительные нарушения в оформлении	Имеются существенные нарушения в оформлении	Имеются графические ошибки, существенные нарушения в оформлении
3 Признаки уровня выступления выпускника в ходе защиты работы					
Доклад выпускника	Краткое и обстоятельное изложение содержания работы	Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью. Выпускник демонстрирует убежденность при раскрытии темы	Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью.	Нарушена логика выступления, содержание работы представлено не полностью	Нарушена логика выступления, содержание работы представлено фрагментарно



Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
Ответы выпускника на замечания рецензента и членов экзаменационной комиссии	Содержательность, краткость и полнота ответов	Полнота, точность, аргументированность ответов, подкрепленных примерами из работы, учебных дисциплин и практики	Ответы на вопросы не достаточно полные, выпускник затрудняется привести пример из работы и других источников	Ответы на вопросы не полные, не аргументированные, примеры из работы не приводятся	Затруднения в ответах на вопросы
4 Признаки уровня организации в период выполнения и защиты работы					
Самоорганизация выпускника	Соблюдение графика выполнения работы	Самостоятельность выполнения работы	График выполнения работы в основном соблюдался. Работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем	График выполнения работы соблюдался частично	График выполнения работы соблюдался частично или не выполнялся полностью
	Наглядность представления работы	Использование наглядных средств и их содержательное оформление	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ФОС.ГИА	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	С.13/13

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВКР

4.1. Заседания ГЭК протоколируются секретарем ГЭК. Протоколы заседания ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами комиссии и хранятся в архиве колледжа в течение установленного срока.

4.2. На этапе государственной итоговой аттестации членами государственной экзаменационной комиссии, на каждого обучающегося заполняется ведомость оценки компетенций выпускника.

4.3. По данным оценочных ведомостей членов государственной экзаменационной комиссии формируется сводная экзаменационная ведомость ГЭК.

При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов.

4.4. Ведомости оценки компетенций выпускников и сводная экзаменационная ведомость ГЭК хранятся на учебном отделении колледжа в течение установленного срока.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

1. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

2. Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

3. Устав образовательного учреждения ФГБОУ ВО «КГТУ».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

6. Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.