


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ»
/ГАПОУ ПО ПКППиК/

СОГЛАСОВАНО


Директор ООО «Легенда»
В.Ф. А.Н. Выходов
« 11 » ноября 202 1 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа

/Е.В. Арефьева/

« 15 » ноября 202 1 г.

Программа

государственной итоговой аттестации выпускников

по специальности:

19.02.10 Технология производства общественного питания

Базовая подготовка

Квалификация: техник-технолог

2020 – 2021 учебный год

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана на основе требований 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 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» /ГАПОУ ПО ПКППиК/

Разработчик: преподаватель ГАПОУ ПО ПКППиК В.В. Сударикова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла

Протокол № 5 от 11 ноября 2020 г.

Председатель Методической комиссии Т.Г. Назарова /Т.Г. Назарова/

Программа обсуждена на заседании Педагогического совета

Протокол № 2 от 25 ноября 2020 г.

Председатель Е.В. Арефьева /Е.В. Арефьева/

Содержание

	стр.
1 Общие положения	4
2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации	7
2.1 Вид государственной итоговой аттестации	7
2.2 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	7
2.3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации	7
2.4 Тематика выпускной квалификационной работы	7
2.5 Требования к структуре выпускной квалификационной работы	9
3 Руководство дипломной работой	10
4 Рецензирование дипломной работы	11
5 Процедура защиты дипломной работы	12
5.1 Условия подготовки к проведению процедуры защиты	12
5.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации.	13
5.3 Материалы, оборудование, используемые в процедуре аттестации	14
5.4 Результаты защиты дипломных работ	14
6 Порядок подачи и рассмотрения апелляции	16
7 Хранение выпускных квалификационных работ	18
Приложение А (бланк задания на ВКР)	
Приложение Б (бланк титульного листа)	
Приложение В (бланк отзыва руководителя)	
Приложение Г (бланк рецензии на ВКР)	
Приложение Д (бланк содержания на ВКР)	

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013 г.;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом (с изменениями в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования: приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05 марта 2014 г., регистрационный № 31524; приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1130, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221; приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 10.11.2020 г. № 630, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 декабря 2020 г., регистрационный № 1179.);

- письмом Министерство образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 N 06-846 "О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО";

- положением ГАПОУ ПО ПКППиК «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 31 января 2018 г. № 42а.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основных видов деятельности (ВД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
6. Организация работы структурного подразделения;
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Техник-технолог должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

1. 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.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

3. 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.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских 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.

5. 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.

6. Организация работы структурного подразделения;

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Вид государственной итоговой аттестации

Видом государственной (итоговой) аттестации выпускников специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с учебным планом является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме дипломной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных

ФГОС СПО.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	6 нед.
ГИА.01	Подготовка дипломной работы	4 нед.
ГИА.02	Защита дипломной работы	2 нед.

2.3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выполнение дипломной работы и её защита осуществляются согласно учебным планам по заочной форме обучения, год начала подготовки – 2018 г.:

- подготовка дипломной работы – с 18.05.2021 г. по 14.06.2021 г.
- защита дипломной работы – с 15.06.2021 г. по 28.06.2021 г.

2.4 Тематика дипломной работы

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, тема ВКР должна соответствовать содержанию одному или нескольким профессиональным модулям.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании методической комиссии с участием председателей ГЭК, совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в трудоустройстве выпускников.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании методической комиссии.

ФГОС СПО.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	6 нед.
ГИА.01	Подготовка дипломной работы	4 нед.
ГИА.02	Защита дипломной работы	2 нед.

2.3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выполнение дипломной работы и её защита осуществляются согласно учебным планам по заочной форме обучения, год начала подготовки – 2018 г.:

- подготовка дипломной работы – с 18.05.2021 г. по 14.06.2021 г.
- защита дипломной работы – с 15.06.2021 г. по 28.06.2021 г.

2.4 Тематика дипломной работы

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, тема ВКР должна соответствовать содержанию одному или нескольким профессиональным модулям.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании методической комиссии с участием председателей ГЭК, совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в трудоустройстве выпускников.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании методической комиссии.

Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление тем дипломных работ за обучающимися и назначение руководителей оформляется приказом директора Колледжа.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий на дипломную работу, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании педагогического совета Колледжа.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная 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.

Дипломная работа выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения производственной практики (преддипломной), а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

При определении темы дипломной 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.

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

Примерная тематика ВКР представлена в таблице 1.

Таблица 1

Примерная тематика ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	2
Организация процесса приготовления и приготовление пирожков блинчатых с мясом и грибами	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Запечённое филе тилапии в беконе»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Куриная грудка, фаршированная ветчиной и маринованными огурцами»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Свинина, запеченная с медово-горчичной глазурью»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Мясные рулеты с баклажанами и сыром»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Курица в апельсиновом соусе»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

1	2
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Рыба запечённая в соли, с лимонно-оливковым релишем»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Буженина «Мясное ассорти»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Меч-рыба в оболочке из прошутто по-средиземноморски с салатом из фенхеля»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
«Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Свинные ребрышки с грибами»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
Организация процесса приготовления и приготовление блюда «Муслин из птицы с зеленым горошком и карамелизованной грушей»	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

2.5 Требования к структуре дипломной работы

Содержание дипломной работы включает в себя:

- титульный лист (Приложение Б);
- задание на выпускную квалификационную работу (Приложение А);
- содержание (Приложение Д);
- отзыв руководителя (Приложение В);
- рецензию (Приложение Г).

По структуре дипломная работа состоит из введения, технологической, организационной и экономической частей, заключения, списка используемых источников, приложения.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет

ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2 - 3 страниц.

В технологической части дается характеристика предприятия, ассортимента кулинарной продукции, вырабатываемой предприятием, разрабатывается меню предприятия, фирменные блюда, нормативно-техническая документация на фирменное блюдо.

Организационная часть (расчетно-пояснительная записка), включает разработку вопросов технологии, организации, управления качеством продукции, экологии, охраны труда.

Экономическая часть включает расчет экономической эффективности разрабатываемого объекта, раскрывает аналитические, творческие и иные способности, показывает возможности планирования действий и прогнозирования результатов при конкретных обстоятельствах на основе проведенного анализа, демонстрирует умение быстро адаптироваться и принимать решения.

Все главы дипломной работы должны быть логически связаны между собой. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Объем основной части дипломной работы должен составлять 50-60 страниц печатного текста.

Заключение 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 страниц текста.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (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 (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

– монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

– иностранная литература;

– интернет-ресурсы.

Приложения не учитываются в указанном объеме страниц дипломной работы.

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД, ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправками), ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления, ГОСТ 7.82-2001 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления и (или) другим нормативным документам.

3. Руководство выпускной квалификационной работой

Перечень тем дипломных работ, закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям дипломных работ (экономическая часть, графическая часть, исследовательская часть, экспериментальная часть и т.п.), оформляется приказом директора Колледжа.

В обязанности руководителя дипломной работы входят:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;

- разработка совместно с обучающимися плана дипломной работы;

- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;

- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль за ходом выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на дипломную работу рассматривается методической комиссией, подписывается руководителем дипломной работы и утверждается заместителем директора Колледжа по учебно-производственной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителя по направлению деятельности.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

В обязанности консультанта дипломной работы входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

4. Рецензирование дипломной работы

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование дипломной работы проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике дипломной работы из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов, преподавателей ВУЗа, хорошо владеющие вопросами, связанными с тематикой дипломных работ и др.

Рецензенты дипломных работ определяются не позднее, чем за месяц до защиты и назначаются приказом директора Колледжа.

Рецензия должна содержать:

- заключение об актуальности выбранной темы исследования;
- оценку полноты реализации задач исследования;
- замечания к выполнению дипломной работы (если они возникают);
- рекомендованную оценку рецензента.

Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за 1 день до защиты дипломной работы. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

Директор Колледжа после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите, о чем производится запись на титульном листе дипломной работы.

5. Процедура защиты дипломной работы

5.1. Условия подготовки к проведению процедуры защиты

К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена, соответствующей требованиям ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее ГЭК), которая создается руководством по образовательной программе СПО, реализуемой в Колледже.

Программа ГИА, требования к дипломной работе, а также критерии оценки знаний, утвержденные Колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Основными функциями ГЭК являются:

- комплексная оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника колледжа при освоении им основных видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

ГЭК формируется из преподавателей Колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования Пензенской области.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Колледже, из

числа:

- руководителей или заместителей руководителей организации, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организации, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- ведущих специалистов-представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Численный состав ГЭК не может быть меньше 5 человек и не должен превышать 8 человек.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

График проведения заседаний ГЭК утверждается директором Колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

Приказ директора Колледжа о допуске обучающихся к ГИА издается не позднее, чем за неделю до ее начала.

5.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Вопрос о допуске дипломной работы к защите рассматривается на заседании методической комиссии по направлению деятельности и оформляется протоколом. Готовность к защите определяется директором Колледжа.

Предзащита дипломной работы проводится не позднее чем за 5 дней до защиты.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на

заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится согласно номенклатуре дел. В протоколе записываются итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, краткое содержание отзыва, рецензии.

На защиту дипломной работы отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК 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 дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

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

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

5.3 Материалы, оборудование, используемые в процедуре аттестации

Материалы:

- приказ о составе ГЭК;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- программа государственной итоговой аттестации;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
- итоговая сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки обучающихся;

- дипломные работы, содержащие пояснительную записку и приложения к ним;

- отзывы руководителей на дипломные работы;

- рецензии на каждую дипломную работу;

- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Оборудование:

- компьютер, ноутбук;

- мультимедийный проектор;

- экран.

5.4. Результаты защиты дипломных работ

Результаты защиты дипломных работ обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день

после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка «отлично» ставится, если тема работы актуальна, четко определены цели и задачи, объем и выполнение работы в полном соответствии с поставленными целями, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными работы, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

Оценка «хорошо» ставится, если тема работы актуальна, четко определены цели и задачи, объем и выполнение работы в полном соответствии с поставленными целями, выпускник показывает хорошие знания вопросов темы, оперирует данными работы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но допускает неточности. Дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

Оценка «удовлетворительно» – если тема работы актуальна, определены цели и задачи, объем и выполнение работы соответствует поставленным целям, в отзывах рецензента имеются замечания. При защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на поставленные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» – если в работе определены цели и задачи, но объем и содержание работы не соответствуют поставленным целям и задачам, в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите выпускник затрудняется отвечать на вопросы темы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию по

уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательным учреждением сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее аттестацию по неуважительной причине или получившее неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледже на период времени, установленный Колледжем самостоятельно, но не меньший предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвующий в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти человек из числа преподавателей Колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор Колледжа либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта Колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжа.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру

не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии, и хранится в архиве Колледжа.

7. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные дипломные работы хранятся после их защиты согласно номенклатуры дел. Срок хранения дипломной работы - в течение пяти лет после выпуска обучающихся из ГАПОУ ПО ПКШПК.

Списание дипломных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах Колледжа.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор Колледжа имеет право разрешить снимать копии дипломных работ выпускников.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
 «ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ»
 ГАПОУ ПО ПКПиК/

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель директора
 по учебно-производственной работе
 _____ /Ю.Н. Артамошкина/

МП « ____ » _____ 202 __ г.

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу

1. Обучающемуся _____
 (ФИО)

2. Специальности _____

3. Тема выпускной квалификационной работы _____

4. Срок сдачи законченной выпускной квалификационной работы « ____ » _____ 202 __ г.

5. Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1 Технологическая часть

1.1 _____

1.2 _____

1.3 _____

2 Организационная часть

2.1 _____

2.2 _____

2.3 _____

3 Экономическая часть

3.1 _____

3.2 _____

3.3 _____

Заключение

Список используемых источников

Приложения

6. Перечень графического / иллюстрированного / практического материала:

Наименование	Кол-во	Масштаб

Рассмотрено на заседании методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла

Протокол № _____ от « ____ » _____ 202 __ г.

Председатель методической комиссии _____
 (ФИО) (подпись)

Дата выдачи задания « ____ » _____ 202 __ г.

Руководитель ВКР _____
 (ФИО) (подпись)

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 202 __ г.
 (подпись студента)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
 «ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ»
 ГАПОУ ПО ПКППиК/

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ

Директор

_____ /Е.В. Арефьева/

МП « ___ » _____ 202__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

_____ (тема)
 Вид ВКР: дипломная работа

Выполнена обучающимся _____ (ФИО) _____ (номер группы)

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
 (шифр и наименование специальности)

Форма обучения заочная

Руководитель	_____ (Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)
Консультант по экономической части	_____ (Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)
Председатель ЦМК	_____ (Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)
Нормоконтролер	_____ (Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)
Рецензент	_____ (Ф.И.О.)	_____ (подпись)	_____ (дата)

Пенза, 2021 г

**Отзыв руководителя
на выпускную квалификационную работу**

(тема выпускной квалификационной работы)

Обучающегося _____

(ФИО)

Группа _____ Специальность _____

1. Тема ВКР _____

2. Соответствие ВКР заданию _____

3. Качество разработки отдельных разделов и применения передовых методов и новейших научных достижений при решении вопросов

4. Уровень общей подготовленности выпускника, способность его к самостоятельной деятельности _____

5. Недостатки и замечания: _____

Выводы: рекомендована к защите, оценка за ВКР _____ (_____)

Руководитель _____
(ФИО) (ученая степень, должность) (подпись)

«__» _____ 202__ г.

Рецензия
на выпускную квалификационную работу

_____ (тема выпускной квалификационной работы)
Обучающегося _____

(ФИО)

Группа _____ Специальность _____

1. Актуальность работы:

2. Полнота реализации задач исследования: _____

3. Замечания к выполнению ВКР: _____

4. Соответствие ВКР требованиям, предъявляемым к дипломным исследованиям: _____

Выводы: рекомендована к защите с оценкой за ВКР _____ (_____)

Рецензент: _____
(ФИО) (подпись)

« ____ » _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1.....

1.2

1.3 и т.д.

ГЛАВА 2 ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ЧАСТЬ

2.1.....

2.2.....

2.2 и т.д.

ГЛАВА 3 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1.....

3.2.....

3.2 и т.д.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ