

«Согласовано»

Председатель государственной  
аттестационной комиссии

\_\_\_\_\_ Рукинова М.Б.

«21 » ноября 2018 г.



**Программа государственной итоговой аттестации выпускников  
ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»  
по специальности базового уровня среднего профессионального образования  
подготовки специалистов среднего звена  
19.02.01 «Технология продукции общественного питания» квалификация – техник -  
технолог в 2019 году.  
Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы специальности **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»**

Целью ГИА является оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»**, выявление уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Для специальности **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»** ГИА, предусматривает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в форме дипломного проекта.

Дипломный проект должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Темы дипломных проектов разрабатываются преподавателями (руководителями дипломных проектов) специальности, возможна разработка совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются на заседаниях методической кафедры специальности **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»** и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Примерный перечень дипломных проектов:

1	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление блюд из «Фуа-Гра».
2	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление вторых блюд из рыбы.
3	<p>ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление десертов Европейской кухни.
4	<p>ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация коммерческой деятельности и разработка ассортимента блюд и напитков кафе-клуба.
5	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря в кафе.
6	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в кафе.
7	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление фирменных кондитерских изделий в кондитерском цехе.
8	<p>ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление смешанных напитков в кафе.
9	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление фирменных тортов в кондитерском цехе.
10	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	Организация приготовления и приготовление блюд из рубленого мяса в кафе с Европейской кухней.
11	<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление</p>	Организация

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	приготовления и приготовление ассортимента супов в кафе.
12	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация приготовления и приготовление сладких блюд и напитков для детского питания.
13	ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация приготовления и приготовление блюд из сыра и с сыром в кафе.
14	ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация приготовления и приготовление ассортимента мучных изделий в кафе
15	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация приготовления и приготовление блюд и напитков в кафе «Пицца»
16	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 приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из мяса в кафе.
17	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 приготовления и приготовление блюд из мясного фарша в кафе
18	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 приготовления и приготовление блюд из рыбного фарша в кафе
19	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация приготовления и приготовление ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов.
20	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и	Организация

	приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	приготовления и приготовление горячих и холодных десертов в кафе.
21	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация приготовления и приготовление блюд Русской кухни в кафе.
22	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.
23	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Внедрение сложных десертов на основе шоколада в кафе.
24	ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Внедрение салатов - коктейль в кафе.
25	ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Разработка ассортимента и усовершенствование технологии приготовления современных десертов с мороженым.
26	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» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация приготовления и приготовление вторых блюд для детского питания.
27	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» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация приготовления и приготовление супов для детского питания.
28	ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в детском питании.

29	ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация приготовления и приготовление блюд из сыра и с сыром в детском питании.
30	ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога в детском питании.
31	ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» «Физиология питания, гигиена, санитария»	Внедрение салатов – коктейль из свежих, варёных овощей и плодов в детском питании.

Темы дипломных проектов должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства и экономики.

Приказом директора колледжа производится закрепление тем за студентами, перед выходом студентов на преддипломную практику. Назначается руководитель дипломного проекта, одновременно назначаются консультанты по отдельным частям дипломного проекта. После прохождения преддипломной практики приказом директора колледжа студенты, сдавшие зачёт по преддипломной практике, допускаются до разработки темы дипломного проекта.

По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания рассматриваются методической кафедрой и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Задания на дипломный проект выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на дипломный проект сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей.

Общее руководство и контроль над ходом выполнения дипломного проекта осуществляют заместитель директора по учебной работе, председатель методической кафедры по специальности **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»**.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель дипломного проектирования подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе для направления на рецензирование.

Выполненные работы подлежат обязательному внешнему рецензированию.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора колледжа.

Форма рецензии на выпускную квалификационную работу разрабатывается МК специальности и является Приложением к программе государственной итоговой аттестации.

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить подготовку выпускников в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и компетенций.

К оцениванию определены следующие компетенции:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

***Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.***

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

***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.

***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.

***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.

***Организация работы структурного подразделения.***

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

## **Программа государственной итоговой аттестации**

1. Вид итоговой государственной аттестации в соответствии с учебным планом:
  - защита выпускной квалификационной работы
2. Форма проведения экзамена: устная
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:
  - В соответствии с учебным планом 6 недель.
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом – после завершения полного курса обучения:
  - а) защита выпускной квалификационной работы \_\_\_\_ июня 2019 года.
5. Условия подготовки к государственной итоговой аттестации.

Преподавателям ознакомить студентов с программой итоговой аттестации, с наглядными пособиями, материалами справочного характера, нормативными документами, разрешенными к использованию на экзамене.

Ответственные: заместитель директора по учебной работе Г.В. Четверикова; зав.библиотекой И.Г. Донских, зав.кабинетами и лабораториями : Вертелецкая О.Н. Пушина Л.И. сроки: до 20.12.18 г.

- организовать проведение консультаций в соответствии с расписанием в учебных группах из бюджета консультаций ответственные: заместитель директора по учебной работе Г.В. Четверикова; преподаватели специальных дисциплин Вертелецкая О.Н. Пушина Л.И.

- подготовить приказ о допуске к государственной итоговой аттестации студентов, завершивших полный курс обучения по базовой профессиональной образовательной программе и успешно прошедших все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом

ответственный заместитель директора по учебной работе Г.В. Четверикова; срок до 12.04.19.

- расписание и место работы государственной аттестационной комиссии утвердить не позже 12 апреля 2019 года.

До 15 апреля 2019 г. подготовить документы, обеспечивающие работу государственной экзаменационной комиссии:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.01;

- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- сведения об успеваемости студентов, согласно п.14 Инструкции о порядке ведения, заполнения и выдачи государственных документов;

- зачетные книжки студентов;

- книгу протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;

- для проведения государственной итоговой аттестации создать государственную экзаменационную комиссию в составе:

Председатель: Рукинова Марина Борисовна- Ресторан «Удача»

Шеф-повар, технолог

Заместитель председателя: Шаповалов А.Д. – директор

Члены комиссии:



Воля В.И.- заведующий производства столовой , ООО «Газпром питание»

Вертелецкая О.Н.- преподаватель

Пушина Л.И. – преподаватель

Ответственный секретарь- Морозенко А.Н. - преподаватель

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в работе следующими документами:

- Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО;
- Положением о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа;
- Уставом колледжа

## 6. Организация разработки тематики и выполнения дипломных проектов

6.1. Общие требования к дипломному проекту.

6.1.1. Выполнение дипломного проекта должно способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»** при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

6.1.2. Дипломный проект должен иметь актуальность, новизну, практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий.

6.2. Выбор темы дипломного проекта.

6.2.1. Тема дипломного проекта должна быть актуальной, отличаться научной новизной и иметь практическую значимость.

6.2.2. Темы дипломных проектов разрабатываются преподавателями колледжа и рассматриваются на заседании кафедры технологии ПОП. Студенту предоставляется право выбора темы дипломного проекта вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

6.2.3. Выбор темы дипломного проекта должен быть связан с преддипломной и производственной практикой, где целесообразно собрать материал для будущей работы.

Основным критерием при выборе темы дипломного проекта служит научно-практический интерес выпускника.

По одной теме могут выполняться дипломные проекты несколькими студентами-выпускниками, если цели и задачи различны.

Это различие также находит свое отражение в задании на дипломный проект.

6.2.4. Утверждение темы дипломного проекта и назначение руководителя оформляются, приказом директора колледжа.

6.2.5. По утвержденной теме руководитель дипломного проекта совместно с выпускником разрабатывает задание на дипломный проект, которое рассматривается на заседании кафедры и утверждается зам. директора по учебной работе. Задание на дипломный проект выдается студенту-выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

6.2.8. Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных проектов осуществляют заместители директора по УР, руководитель кафедры в соответствии с должностными обязанностями.

6.2.9. Основными функциями руководителя дипломного проекта являются:

- разработка заданий на дипломный проект;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- контроль хода выполнения дипломного проекта;
- подготовка письменного отзыва на дипломный проект

### 6.3. Требование к структуре дипломного проекта.

#### 6.3.1. Структура дипломного проекта включает в себя:

- титульный лист;
- задание на дипломный проект;
- содержание;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения.

6.3.2. По структуре дипломный проект состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в работе решений. В графической части принятые решения представлены в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Содержание основной части дипломного проекта определяется в зависимости от темы дипломного проекта.

## 7. Условия подготовки и процедура проведения защиты дипломной работы.

### 7.1. Организация работы ГЭК.

7.1.1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Численность ГЭК не должна составлять менее пяти человек. В состав ГАК входят педагогические работники колледжа и других учебных заведений, специалисты предприятий и учреждений - заказчиков кадров. ГЭК возглавляет председатель аттестационной комиссии, назначаемый Министерством образования края. Заместителем председателя экзаменационной комиссии является директор колледжа или заместители директора колледжа.

7.1.2. Председатель экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность ГЭК; обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

#### 7.1.3. Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности 19.02.01 «Технология продукции общественного питания»

#### 7.1.4. ГЭК руководствуется в своей деятельности:

- Положением о государственной итоговой аттестации ГБПОУ СРСК
- Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.01 «Технология продукции общественного питания»

- Уставом колледжа.

7.1.5. Место работы ГЭК устанавливается директором колледжа по согласованию с председателем экзаменационной комиссии.

На заседание ГЭК колледжем представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.01 «Технология продукции общественного питания»
- Положением о государственной итоговой аттестации ГБПОУ СРСК;
- Программа итоговой государственной аттестации выпускников по специальности 19.02.01 «Технология продукции общественного питания»
- приказ директора колледжа о составе Государственной экзаменационной комиссии;
- приказ директора колледжа о допуске студентов-выпускников к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость успеваемости студентов-выпускников;
- зачетные книжки студентов-выпускников;
- книга протоколов заседания ГЭК.

7.2. Процедура защиты дипломного проекта.

7.2.1 Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании ГЭК.

7.2.2. На защиту дипломного проекта отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента-выпускника (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента-выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

7.3 Заседание ГЭК протоколируется. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломного проекта;
- решение Государственной экзаменационной комиссии о присвоении соответствующей квалификации выпускникам и выдачи соответствующего документа об образовании;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседания ГЭК подписываются председателем, ответственным секретарем комиссии и всеми членами комиссии.

## 8. График подготовки проведения государственной итоговой аттестации.

№ п/п	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственные
<b>I. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА</b>			
1.1.	Разработка и утверждение перечня примерных тем выпускных квалификационных работ	Сентябрь 2018года	Кафедра технологии ПОП
1.2.	Разработка (обновление) и утверждение рекомендаций по работе над выпускной	Октябрь 2018 года	Кафедра технологии ПОП

	квалификационной работой		
1.3.	Разработка (обновление) и утверждение заданий для самоконтроля знаний выпускников	Октябрь 2018 года	Кафедра технологии ПОП
1.4.	Утверждение (закрепление за студентами): тем дипломных проектов; заданий на дипломную практику	Декабрь 2018 года	Кафедра технологии ПОП
1.5.	Осуществление контроля за ходом выполнения дипломных проектов	Постоянно	Зав. кафедрой, руководители дипломных проектов
<b>II. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЕ</b>			
2.1.	Контроль за ходом индивидуальной подготовки к государственной итоговой аттестации (ГИА)	Март - июнь 2019 года	Кафедра технологии ПОП
2.2.	Собрание выпускников, посвященного преддипломной практике	1 марта 2019 года	Кафедра технологии ПОП
2.3.	Собрание выпускников, посвященное подведению итогов преддипломной практики	16 мая 2019 года	Кафедра технологии ПОП
2.4.	Собрание выпускников, посвященное началу государственной итоговой аттестации	За 1 неделю до начала ГИА - июнь 2019 года	Кафедра технологии ПОП
2.5.	Разработка и утверждение графика подготовки к государственной итоговой аттестации	Сентябрь 2018года	Зав. кафедрой
2.6.	Подготовка личных дел выпускников	За 1 месяц до начала ГИА - май 2019 года	Учебная часть
2.7.	Подготовка документации для работы государственной аттестационной комиссии	За 1 месяц до начала ГИА - май 2019 года	Кафедра технологии ПОП
2.8.	Торжественное собрание выпускников, посвященное вручению дипломов о среднем профессиональном образовании	По окончании ГИА - июнь 2019 года	Кафедра технологии ПОП

## 9. Критерии оценки

9.1. Для определения качества выпускной квалификационной работы предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

- соответствие темы исследования специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
- профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых научных технологий;
- структура работы и культура ее оформления; последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
- достоверность и объективность результатов квалификационной работы, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта; логические аргументы; апробация в среде специалистов-практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
- использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
- возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

9.2. При оценке выпускной квалификационной работы дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты выпускной квалификационной работы, и ответы выпускника на вопросы, заданные по теме его выпускной квалификационной работы

9.3. При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта учитывается:

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

9.4. Результаты защиты определяются оценками *«отлично»*, *«хорошо»*, *«удовлетворительно»*, *«неудовлетворительно»*.

*«Отлично»* выставляется за дипломный проект, который имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует наглядные пособия, легко отвечает на поставленные вопросы.

*«Хорошо»* выставляется за дипломный проект, который имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

*«Удовлетворительно»* выставляется за дипломный проект, в отзывах руководителя рецензента которого имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При его защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломный проект, который не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры технических специальностей. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите дипломного проекта студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия.

9.5. Оценка дипломного проекта дается членами ГЭК на закрытом заседании. Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

9.6. По результатам итоговой аттестации студентов-выпускников государственная комиссия по защите дипломных проектов принимает решение о присвоении им квалификации – техник-технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» и выдачи диплома о среднем профессиональном образовании.

9.7. После защиты дипломный проект хранится в архиве. Таблицы, схемы, раздаточные материалы могут быть использованы в учебных кабинетах в качестве наглядных пособий.

#### 10. Состав государственной аттестационной комиссии

Председатель: Рукинова Марина Борисовна- Ресторан «Удача»

Шеф-повар, технолог

Заместитель председателя: Шаповалов А.Д. – директор

Члены комиссии:

Воля В.И.- заведующий производства столовой , ООО «Газпром питание»

Вертелецкая О.Н.- преподаватель

Пушина Л.И. – преподаватель

Ответственный секретарь- Морозенко А.Н. - преподаватель

#### 11. Рекомендации по написанию, оформлению и подготовке к защите выпускных квалификационных работ.

Согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания» выпускная квалификационная (дипломная) работа выпускника представляет собой дипломную работу.

11.1. Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

-введение;

-теоретическую часть;

-опытно-экспериментальную часть;

-выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;

- список используемой литературы;

-приложение.

11.2. По структуре дипломная работа состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчётное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от темы дипломной работы.

11.3. По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части даётся теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчётами, анализом экспериментальных данных. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от профиля специальности и темы дипломной работы.

Дипломная работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4. Текст следует печатать через 1,5 интервала (размер шрифта - 14), соблюдая следующие размеры полей: левое – не менее 30 мм; правое – не менее 15 мм; верхнее – не менее 20 мм; нижнее - не менее 20 мм.

Дипломная работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4. Текст следует печатать через 1,5 интервала (размер шрифта - 14), соблюдая следующие размеры полей: левое – не менее 30 мм; правое – не менее 15 мм; верхнее – не менее 20 мм; нижнее - не менее 20 мм.

Все страницы дипломной работы обязательно должны быть пронумерованы.

Последовательность расположения материала и содержания дипломного проекта должна соответствовать требованиям задания. Сокращать слова в тексте и надписях нельзя, за исключением случаев, предусмотренных ГОСТ 2.316-61. Заголовки разделов нужно выделять более крупным шрифтом. Причем расстояние между заголовками и последующим текстом должно быть не менее 15 мм и между заголовком раздела и последней строкой предыдущего текста также не менее 15 мм.

Текст всех разделов дипломного проекта сопровождается схемами, рисунками, фотографиями, расположенными по ходу описания, которые нумеруются.

#### 12. Заключительное оформление.

- решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытых заседаниях. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
- присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа (диплома) о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Студенты, не прошедшие в течении установленного срока обучения аттестационные испытания, отчисляются из колледжа и получают справку. Они допускаются к итоговым испытаниям повторно, но не ранее следующего периода работы государственной аттестационной комиссии.

«Рассмотрено» на заседании Педагогического совета

колледжа

Протокол № 7      «21»ноября 2018 г.