

Министерство образования Саратовской области

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
саратовской области «Марковский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК
Начальник цеха ООО
«Пивзавод Марковский»
_____ А.В. Стешин

« 11 » октября 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО »
«Марковский политехнический
колледж»
_____ А.В. Шаталин

« 11 » октября 2016 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**по специальности 19.10.02 «Технология продукции
общественного питания »**

на 2016 / 2017 учебный год

квалификация: старший техник-технолог
Форма обучения: очная

Продолжительность:

- подготовка к государственной итоговой аттестации – 4 недели
- государственная итоговая аттестация – 2 недели

г. Маркс

Содержание

Пояснительная записка

1. Паспорт программы

1.1 Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП

1.2 Форма государственной итоговой аттестации

1.3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

1.4. Объем времени на подготовку и проведение

2. Структура и содержание

2.1 Тематика дипломных работ

2.2 Структура дипломной работы

2.3 Требования к оформлению дипломной работы

3 Условия организации и проведения

3.1 Организация выполнения дипломной работы

3.2 Рецензирование дипломных работ

3.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

3.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.5 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

4 Контроль и оценка результатов

4.1 Общие требования к освоению общих и профессиональных компетенций

4.2. Критерии оценки дипломных работ

Приложения:

Приложение 1. Тематика дипломных работ

Приложение 2. Образец протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии

Приложение 3. Образец бланка отзыва на выпускную квалификационную работу

Приложение 4 Образец бланка рецензии на выпускную квалификационную работу.

Приложение 5. Образец бланка задания по выпускной квалификационной работе

Приложение 6. Образец титульного листа выпускной квалификационной работы

Приложение 7. Календарный план выполнения выпускной квалификационной работы

Образец таблицы « Результаты защиты дипломных работ»

Приложение 8. Образец таблицы « Результаты защиты дипломных работ»

Приложение 9. Образец таблицы «Общие результаты подготовки выпускников»

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306)

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2016 – 2017 учебный год.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- паспорт программы, содержащий информацию о месте государственной итоговой аттестации в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), форме проведения, о целях и задачах и времени на подготовку и проведение;
- структура и содержание государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой (по специальности) комиссией, обсуждается на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором колледжа. Программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации.

1.1 Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП.

Государственная итоговая аттестация является частью ОПОП СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и проводится после успешного завершения в полном объеме освоения всех профессиональных модулей и прохождения производственной практики (преддипломной) – ППД.

1.2 Форма государственной итоговой аттестации.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

1.3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, их готовности к самостоятельной работе по выполнению профессиональных задач.

Основными задачами государственной итоговой аттестации являются:

- осмысленное понимание выпускниками значимости будущей профессии старшего технолога продукции общественного питания как важной составляющей единого промышленного комплекса России;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний выпускников по специальности при решении конкретных задач;
- использование знаний и практических навыков в вопросах разработки технологических процессов, организации и планировании производства продукции общественного питания в области современных тенденций развития механизации и автоматизации работ;
- подготовленность выпускников к самостоятельной работе в условиях быстро меняющихся экономических и технологических процессов.

1.4 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации.

В соответствии с учебным планом объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы и проведение государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломной работы составляет 6 недель; по графику учебного процесса в 2016 -2017 уч. году:

- очное отделение с «23» мая по «30» июня 2017 г.;

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации.

2.1 Тематика дипломных работ.

Тематика дипломных работ должна отвечать современным требованиям организации производства продукции общественного питания, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности. Темы разрабатываемых работ должны соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися за время освоения ОПОП, а по содержанию одному или нескольким профессиональным модулям, входящих в образовательную программу. Выпускная квалификационная работа предполагает выполнение дипломной работы по тематике, представленной в таблице 1.

Таблица 1 Тематика выпускной квалификационной работы.

Тема	Проверяемые компетенции
1 Организация работы ресторана	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
2 Организация работы столовой	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.3-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
3 Организация работы кафе	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
4 Организация работы закусочной	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.2, ПК 3.3-3.4, ПК 4.1, ПК 6.1-6.5
5 Организация работы кофейни	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
6 Организация работы бара	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
7 Разработка ассортимента холодных блюд для салат-бара	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Конкретные темы дипломных работ разрабатываются руководителями выпускных квалификационных работ. Темы дипломных работ рассматриваются на заседании ведущей (по специальности) цикловой комиссии. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы вплоть до предложения своей темы с обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тема дипломной работы может быть разработана и по заданию конкретного предприятия.

Закрепление дипломников за руководителями выпускных квалификационных работ и разрабатываемая тематика дипломных работ

утверждается приказом по колледжу. Руководителями выпускных квалификационных работ могут являться как преподаватели специальных дисциплин, так и квалифицированные специалисты - практики.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого дипломника, которые рассматриваются на заседании цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора колледжа по учебной работе.

Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на дипломную работу. Указывается график выполнения работы, срок окончания работы и дата проведения государственной итоговой аттестации.

Задания на дипломную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

2.2 Структура дипломной работы

Дипломная работа должна включать:

- введение;
- основная часть (маркетинговые исследования, анализ предприятия, организационно-технологические расчеты, экономическая часть, охрана труда и техника безопасности);
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложение

Рекомендуется использовать наглядный материал в виде презентации или показа отдельных слайдов, выполненных в программе Power Point.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость темы, формулируются цели и задачи. Объем введения должен составлять 2-3 страниц.

В основной части необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции. Провести маркетинговые исследования организации работы предприятия Проанализировать тип и вместимость предприятия, формы и методы обслуживания, место расположения ,режим работы предприятия, систему снабжения, организацию производства и техническое оснащение предприятия. Разработать производственную программу предприятия. Рассчитать количество вырабатываемой продукции, и требуемого количества продуктов. Осуществить подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды. Рассчитать калькуляцию цен на блюда и торговые наценки на предприятии. Осветить вопросы охраны труда и техники безопасности и проанализировать работы по охране окружающей среды. Объем основной части должен быть не менее 45 страниц.

Заключение содержит выводы по работе, основные результаты с указанием их новизны и прикладного значения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов.

Объем заключения должен быть в пределах 1- 2 страниц.

В списке используемой литературы указываются:

- законодательные и нормативные акты по вопросам производства продукции общественного питания;
- учебная и специальная литература;
- электронно-информационные ресурсы.

Приложением к дипломной работе могут быть - таблицы, схемы, фотографии и пр.

При разработке нестандартных тем руководитель вправе внести изменения по содержанию структуры дипломной работы, отражающие особенности темы. Это обязательно отражается в индивидуальном задании на дипломную работу.

2.3 Требования к оформлению дипломной работы

Дипломная работа может быть выполнена:

- в электронном варианте с применением пакета Microsoft Office (Ms Word, Ms Excel) любой версии;
- в рукописном варианте (на листах формата А4).

Объем дипломной работы должен быть не менее 50 страниц машинописного (или рукописного) текста (без учета приложений).

При выполнении работы с помощью программных продуктов Microsoft Office рекомендуется придерживаться следующих правил:

1. Поля страницы - 2,0; 2,0; 3,0 - слева; 2,0 см;
2. Основной текст:
 - стиль – обычный;
 - шрифт Times New Roman Cyr, размер - 14пт;
 - междустрочный интервал – полуторный;
 - режим выравнивания основного текста - по ширине без переносов;
 - отступ (красная строка) – 1,25 - 1,27 см.
3. Наименование разделов - полужирными буквами, 14 пт;
4. Текст в таблицах:
 - шрифт Times New Roman Cyr, размер – 11 – 12 пт;
 - междустрочный интервал – одинарный;
 - режим выравнивания – по желанию;
 - без отступов.
 - название таблицы необходимо располагать над таблицей, выравнивание по левому краю.

Формулы рекомендуется набирать по левому краю – отступ (красная строка 1,25. Путь: меню "Вставка", команда "Объект", редактор формул MS Equation.

3 Условия организации и проведения государственной итоговой аттестации.

3.1 Организация выполнения дипломной работы.

Выполнению дипломной работы предшествует производственная преддипломная практика (ППД), которая проводится после завершения теоретического курса обучения. Студенты, имеющие задолженность по дисциплинам теоретического курса, могут быть направлены на практику с условием ликвидации задолженности в установленные учебной частью сроки.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Руководство дипломными работами возлагается на руководителя, который работает с дипломником по индивидуальному графику из расчета 12 академических часов на 1 человека. Общее руководство выполнением дипломных работ осуществляется заместителем директора колледжа по учебной работе. Заместитель директора колледжа по учебной работе составляет расписание защиты дипломных работ (график работы Государственной экзаменационной комиссии – ГЭК), утверждает его директором колледжа и доводит до сведения дипломников и членов ГЭК не позднее, чем за 2 месяца до начала работы комиссии.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом, представляется руководителю, после просмотра и одобрения выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее вместе со своим письменным отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем ее разделам.

3.2 Рецензирование дипломных работ.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа, допущенная к защите и отвечающая всем требованиям, направляется на рецензию.

Рецензентами дипломных работ должны являться опытные специалисты – практики или квалифицированные преподаватели профильных дисциплин из других учебных заведений. Список рецензентов подготавливается заранее и утверждается приказом директора колледжа.

Если дипломная работа выполняется по заданию конкретного предприятия, то рецензентом может являться специалист - практик этого предприятия.

Расчеты с рецензентами за выполненную работу проводятся по часовым ставкам, устанавливаемым приказом директора колледжа. За рецензию одной работы предусматривается не более 3-х академических часов.

Рецензия должна обязательно включать:

- заключение о соответствии выполненной дипломной работы заданию;

- характеристику выполнения каждого раздела работы, целесообразность предлагаемых в работе мероприятий по совершенствованию сварочного производства;
- перечень положительных качеств дипломной работы и, если имеются, основных недостатков;
- отзыв о работе в целом, заключение о возможности использовать работу дипломника на производстве.

Дипломник должен быть ознакомлен с содержанием рецензии не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

После ознакомления с работой, отзывом руководителя и рецензией заместитель директора по учебной работе решает вопрос о допуске дипломника к защите работы, делает соответствующую запись на титульном листе работы и передает его в Государственную экзаменационную комиссию.

Допуск дипломников к защите дипломных работ объявляется приказом директора колледжа.

3.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проходит в форме защиты дипломных работ в Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), состав которой и график работы утверждается приказом по колледжу.

Возглавляет работу комиссии председатель ГЭК. Он организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Кандидатура председателя ГЭК по представлению колледжа утверждается Министерством образования Саратовской области не позднее 20 декабря текущего года.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже. Им может быть руководитель или заместитель руководителя (имеющие ученую степень или высшую квалификационную категорию) другой учебной организации, осуществляющей образовательную деятельность по профилю специальности, или, как правило, из числа ведущих специалистов – представителей работодателей по профилю подготовки.

Заместителем председателя ГЭК является директор колледжа. В случае создания нескольких ГЭК заместителем может быть назначен заместитель директора колледжа или преподаватель по специальным дисциплинам, имеющий высшую квалификационную категорию

Работа ГЭК осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором колледжа.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК, разрешено присутствие преподавателей, обучающихся и других заинтересованных лиц.

В ГЭК представляются следующие материалы:

- приказ о составе ГЭК;
- выполненные дипломные работы с письменными заключениями руководителей дипломных работ и рецензентами;

- зачетные книжки студентов, ведомость сведений об успеваемости по всем дисциплинам и др.

Все документы должны находиться у секретаря ГЭК, который ведет заполнение всей рабочей документации.

На доклад при защите дипломной работы отводится 10-15 минут. Дипломник должен излагать основное содержание работы свободно, с отрывом от письменного текста. Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы работы, его целях и задачах. Далее по разделам раскрыть содержание работы, а затем осветить основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Процесс защиты сопровождается показом и объяснением схем, таблиц, графиков и пр. Может быть использована компьютерная техника – показ презентации работы или отдельных слайдов.

По окончании доклада зачитываются заключения руководителя дипломной работы и рецензента.

Члены ГЭК могут задавать дипломнику вопросы как непосредственно связанные с темой работы, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы дипломник имеет право пользоваться своей работой.

На защиту дипломной работы в ГЭК отводится до 45 минут.

Решение об оценке дипломной работы, о выдаче диплома и присвоении квалификации специалисту принимается ГЭК на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на оценках руководителя, учитывающего его теоретическую и практическую значимость; рецензента за работу в целом; членов ГЭК за содержание работы, ее защиту, включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента.

Защита дипломных работ оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и секретарем ГЭК, сдается заместителю директора по учебной работе. После окончания работы ГЭК все протоколы подшиваются в отдельную папку и передаются на хранение в архив колледжа.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации без уважительной причины, или получившие при защите работы неудовлетворительную оценку, отчисляются из колледжа с правом восстановления, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. При этом восстановление в число обучающихся может быть проведено на любой период, но не менее чем предусмотрено по графику учебного процесса на государственную итоговую аттестацию (6 недель).

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

Защищенные дипломные работы передаются в архив колледжа, где хранятся в течение 5 лет.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно – методический интерес, по разрешению директора колледжа могут выдаваться из архива преподавателям под роспись на конкретный срок и использоваться в качестве учебных пособий в кабинетах колледжа.

После окончания работы ГЭК составляется отчет, который подписывается председателем ГЭК и передается заместителю директора по учебной работе колледжа, который, в свою очередь, делает обобщающий отчет о выпуске специалистов и подводит итоги освоения обучающимися основных и профессиональных компетенций в свете требования ФГОС СПО по специальности.

Результаты работы ГЭК обсуждаются на заседаниях цикловых комиссий и рассматриваются на педсоветах колледжа.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из колледжа (п. 22 приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968), при этом дополнительное заседание ГЭК должно быть проведено не позднее четырех месяцев после подачи обучающимся личного заявления.

3.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При подготовке к государственной итоговой аттестации (выполнение дипломной работы) реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие кабинета подготовки, в котором имеются:

- рабочее место преподавателя – руководителя дипломной работы;
- компьютер с доступом в Интернет, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащение которого включает:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК;
- стойки для крепления чертежей;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- места для желающих присутствовать на открытом заседании ГЭК.

В соответствии с требованием п. 4 приказа Министерства образования и науки РФ от 16. 08.2013 г. № 968 студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

В информационное обеспечение государственной итоговой аттестации включается:

- программа государственной итоговой аттестации;

- методические рекомендации (указания) по разработке дипломных работ;
- Федеральные законы, Постановления Правительства РФ и Саратовской области, приказы Министерства образования и науки РФ, министерства образования Саратовской области и пр.
- нормативно - справочные документы по специальности;
- учебная литература по специальности;
- специальная литература по профилю подготовки.

3.5 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

К руководству дипломных работ могут привлекаться как преподаватели колледжа, так и специалисты – представители работодателей, имеющие практический опыт работы. Требования к квалификации: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Членами государственной экзаменационной комиссия могут являться как преподаватели колледжа, так и лица, приглашенные из других учебных заведений, имеющие первую или высшую квалификационную категорию. Кроме этого, к работе в ГЭК могут быть привлечены представители работодателей по профилю подготовки выпускников.

Требования к председателю ГЭК и его заместителю изложены в п. 3.3. Программы.

4 Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации

4.1 Общие требования к освоению общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Государственная итоговая аттестация позволяет оценить соответствие выпускаемого специалиста требованиям профессиональной подготовленности основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования углубленной подготовки по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

В общепрофессиональной подготовке специалиста оценивается:

- глубина понимания сущности и социальной значимости специальности и своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. (ОК 1.);
- умение организовать собственную деятельность и выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценить их эффективность и качество (ОК 2.);
- умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3.);
- выполнение поиска, анализа и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4.);
- владение информационно – коммуникационными технологиями для совершенствования профессиональной деятельности (ОК 5.);
- умение работать в коллективе и команде, обеспечивая её сплочение; эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6.);
- умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий (ОК 7.);
- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием и осознанным планированием повышения квалификации (ОК 8.);
- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9.);

В профессиональной подготовке специалиста оценивается:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- умение организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- умение организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2);
- умение организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3).

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

- умение организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок холодной кулинарной продукции (ПК 2.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3).

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- умение организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4).

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

- умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.2);
- умение организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4).

5. Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- умение организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1);
- умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2).

6. Организация работы структурного подразделения.

- умение участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1);
- умение планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2);
- организация работы трудового коллектива (ПК 6.3);
- умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4);
- Умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

4.2 Критерии оценки дипломных работ

Критерии оценки знаний выпускников определяются ГЭК дифференцированно по 5 - ти балльной системе.

«Отлично» - выставляется за дипломную работу, выполненную в полном объеме по утвержденному заданию, аккуратно и в соответствии с методическими указаниями. Содержание работы отвечает современным требованиям организации сварочного производства. В работе прослеживается разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно ориентируется не только в вопросах, связанных с организацией и разработкой технологического процесса, но и экономики, техники безопасности и пр. Верно и уверенно отвечает на поставленные вопросы. Оформление работы полностью соответствует требованиям, предъявляемым к текстовой части.

«Хорошо» - выставляется за квалификационную работу, выполненную в полном объеме, аккуратно и в соответствии с методическими указаниями. Содержание работы отвечает современным требованиям организации и разработке технологического процесса. Работа имеет положительные отзывы руководителя – консультанта и рецензента.

При защите работы студент показывает знание вопросов темы, в основном отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.

Имеются некоторые недочеты в оформлении приложений и в основной части.

«Удовлетворительно» - выставляется за работу, которая имеет теоретическое обоснование, базируясь на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно обоснованные предложения. Просматривается непоследовательность изложения материала. Отмечается небрежность в оформлении, как текстовой части, так и приложения, с нарушением требований к оформлению. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабые знания вопроса темы, не всегда дает ответы на заданные вопросы.

Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы. Показал слабую ориентировку в понятиях и терминах, которые использует в своей работе. Защита прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

«Неудовлетворительно» - выставляется за работу, которая выполнена очень поверхностно, небрежно в оформлении как текстовой, так и основной части работы, с грубыми ошибками в оформлении. В отзыве руководителя работы отмечается, что студент не посещал консультаций, большая часть работы списана или заимствована в сети Интернет. Рецензент отмечает серьезные допущенные ошибки.

Выпускник совсем не ориентируется в терминологии работы, не знает теоретических основ организации и разработки технологического процесса и экономики. Затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме работы или при ответах допускает существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, защитившим дипломные работы, оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарём ГЭК. Итоги работы ГЭК доводятся до выпускников в этот же день, сразу после окончания работы ГЭК.

Об окончании колледжа и о присвоении квалификации издается приказ по колледжу.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Приложение 1

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

_____/Н.В. Марьясова/
 Протокол № от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
 ГАПОУ СО «МПК»

_____/Н.В. Федотова/
 «__» _____ 20__ г.

Перечень тем выпускных квалификационных работ

Специальность 19.10.02 «Технология продукции общественного питания»

Курс 5 Группа 51 «Т»

№ п/п	Наименование темы
1	Организация работы ресторана на 60 мест
2	Организация работы кафе на 58 мест
3	Организация работы столовой на 76 мест
4	Организация работы кафе на 50 мест
5	Организация работы кафе-кондитерская на 64 места
6	Организация работы пирожковой на 50 мест
7	Организация работы кафе на 140 мест с обслуживанием официантами
8	Организация работы кафе молодежного на 80 мест
9	Организация работы ресторана на 110 мест
10	Организация работы столовой при банке на 70 мест
11	Организация работы школьной столовой на 70 мест
12	Организация работы диетической столовой на 80 мест
13	Организация работы ресторана украинской кухни на 150 мест
14	Организация работы кафе с самообслуживанием на 120 мест
15	Организация работы детского кафе на 85 мест
16	Организация работы кафе на 80 мест с обслуживанием официантами
17	Организация работы закусочной на 65 мест
18	Организация работы столовой при производственном предприятии на 200 мест
19	Организация работы общедоступной столовой на 120 мест
20	Организация работы кафе с обслуживанием официантами на 60 мест
21	Организация работы блинной на 56 мест
22	Организация работы чайной на 50 мест
23	Организация работы ресторана азиатской кухни на 80 мест
24	Организация работы пивного ресторана на 100 мест
25	Организация работы ресторана китайской кухни на 80 мест
26	Организация работы ресторана с традиционной русской кухней на 75 мест
27	Организация работы ресторана с итальянской кухней на 60 мест
28	Организация работы вегетарианского кафе на 45 мест
29	Организация работы кофейни на 40 мест
30	Организация работы шашлычной на 50 мест
31	Организация работы пиццерии на 56 мест
32	Организация работыпельменной на 120 мест
33	Организация работы ресторана европейской кухни на 68 мест
34	Организация работы кафе молочное на 72 места
35	Организация работы вареничной на 65 мест

Преподаватель _____/Н.В. Федоренко/
 Преподаватель _____/М.Н. Жильцова/

ПРОТОКОЛ № _____

заседания государственной экзаменационной комиссии

« _____ » _____ 20__ г.

Время с _____ до _____

По рассмотрению дипломного работы студента (ки)

На тему:

Проект выполнен под руководством

Присутствовали:

Председатель ГЭК

Зам. председателя

Члены:

В ГЭК представлены следующие материалы:

1. Ведомость о сданных студентом

Экзаменах и зачетах и о выполнении им требований учебного плана

2. Пояснительная записка на _____ страницах

3. Презентация к работе

4. Отзыв руководителя:

5. Рецензия:

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Признать, что студент _____
выполнил(а) _____ и защитил(а) _____ дипломную работу с
оценкой _____

2. Присвоить _____
квалификацию

Председатель ГЭК

Зам. председателя

Члены

Отв. секретарь

Начало работы ГЭК _____

Окончание работы ГЭК _____

ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»
ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу

Студента(ки)

На тему:

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы

2. Логическая последовательность

3. Аргументированность и конкретность выводов и предложений

4. Использование литературных источников

5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр.

6. Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР

7. Недостатки работы:

№ п/п	Перечень недостатков	Присутствует: <input type="checkbox"/> Отсутствует: -
1	Работа представлена не в оригинале, а в виде ксерокопии	
2	Набор текста не соответствует правилам ГАПОУ СО «МЭК»	
3	Наименование темы работы не соответствует утвержденной ГЭК	
4	Отсутствуют обязательные структурные части (содержание, введение, заключение, библиографический список, приложения)	
5	Структурные части работы (включая главы) набраны в подбор, а не начинаются с новой страницы	
6	Главы и параграфы неправильно пронумерованы, наименования не соответствуют содержанию	
7	Заголовки структурных частей, включая заголовки глав, набраны прописным шрифтом, расположены не посередине страницы. Расстояние между заголовками и текстом не соответствуют трем интервалам	
8	Страницы пронумерованы неверно	
9	Таблицы (рисунки) в тексте оформлены неверно	
10	Работа не сброшюрована	

8. Предложения для внедрения

9. ВКР соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК
(нужное подчеркнуть)

10. Выпускник

Заслуживает присвоения ему (ей) квалификации

Руководитель _____

ФИО, должность, место работы

« _____ » _____ 20 _____ год _____

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Студента(ки)

На тему:

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы

2. Разделы дипломной работы, выполненные наиболее полно:

3. Наличие в работе самостоятельных и оригинальных решений:

4. Практическая значимость дипломной работы в целом или ее отдельных частей для практики

5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр.

6. Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР

7. Достоинства и недостатки, выявленные рецензентом в дипломной работе

8. Степень достаточности теоретической подготовки студента и его умение использовать полученные знания для решения теоретических и практических задач:

9. ВКР соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК
(нужное подчеркнуть)

10. Выпускник

Заслуживает (не заслуживает) присвоения ему (ей) квалификации

Рецензент ВКР

ФИО, должность, место работы

« _____ » _____ 20 _____ год

подпись руководителя

ГАПОУ СО
«Марковский политехнический колледж»

ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

дипломной работы/дипломного проекта

Студент(ка)

фамилия, имя, отчество

Форма обучения: очная Группа _____

Направление подготовки/специальность:

1. Тема:

2. Дата выдачи темы « _____ » _____ 20__ год.

3. Календарный график выполнения

4. Содержание пояснительной записки

5. Срок предоставления студентом (кой) законченной ВКР:

« _____ » _____ 20__ года

Руководитель

ФИО, должность, место работы

Руководитель _____

Студент _____

подпись

Приложение 6

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Марксовский электротехнический
колледж»

ЦМК технического профиля
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Форма обучения очная

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема

Студент _____

Руководитель выпускной квалификационной
работы _____

Работа допущена к защите

Приказ № _____ « » _____ 201 г.

Председатель ЦМК

_____ Н.В. Марьясова

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Марковский электротехнический
колледж»

**Календарный план выполнения выпускной квалификационной
работы**

на тему: _____

студента _____

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Этапы выполнения и мероприятия	Сроки выполнения
1.	Подбор литературы, её изучение и проработка	
2.	Составление плана выпускной квалификационной работы и согласование ее с руководителем	
3.	Поэтапное написание текста выпускной квалификационной работы	
3.1.	Разработка и представление на проверку введения, первой главы (пояснительной записки, теоретического материала)	
3.2.	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
3.3.	Разработка и представление на проверку графической части (таблицы, графики и т.п.)	
4.	Составление библиографии по основным источникам	
5.	Согласование с руководителем выводов и предложений	
6.	Получение рецензии	
7.	Получение отзыва руководителя дипломной работы	
8.	Ознакомление с отзывом и рецензией	
9.	Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)	
10.	Передача завершенной работы с отзывом, рецензией в методическую цикловую комиссию (МЦК)	
11.	Передача завершенной работы с отзывом, рецензией и допуском руководителя МЦК для защиты	

Руководитель выпускной квалификационной работы:

_____ / _____ /

Студент: _____ / _____ /

**Результаты защиты дипломных работ
по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили теоретический курс обучения						
2	Допущены к государственной итоговой аттестации						
3	Выполнили дипломные работы						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество дипломных работ выполненных: - по заявкам организаций						
8	Количество дипломных работ, рекомендованных: к внедрению в производство						

Зам. директора по учебной работе:

_____ / _____
подпись / И.О. Фамилия

**Общие результаты подготовки выпускников
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили колледж						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						