

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА
БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СПТ
им. Б.Г. Музрукова
Н.Ф. Горчакова
2023г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания (базовая подготовка)

Саров
2023г

Программа ГИА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.


Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик:

Паршина Е.А. - преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

 Н.И.Романова
«13» 11 2023г.

РАССМОТРЕНО

На заседании Педагогического совета

Протокол № 11
«13» 11 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
2.	Форма и вид государственной итоговой аттестации	6
3.	Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения	6
4.	Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников	7
5.	Требования к дипломной работе	9
6.	Оформление пояснительной записки (ПЗ)	10
7.	Критерии оценки дипломной работы	12
8.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	13
9.	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	16
10.	Список рекомендуемой литературы	18
	ПРИЛОЖЕНИЯ	19

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

1.2 Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированным у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. 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.

1.5. 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.

1.6 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.

1.7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.

ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.

ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.

ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса.

Техник-технолог должен обладать общими 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, 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.

1.3 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 37 от 19 января 2023 года «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800;

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);

- Уставом техникума.

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

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в форме защиты дипломной работы.

2.2 Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3 Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.), рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации **6 недель**.

3. 2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2023 - 2024 учебный год:

с «17» мая по «27» июня 2024 г.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации:

- выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине;

- выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

4.Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1 Подготовительный период

4.1.1 Тематика дипломных работ определяется ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями методической комиссии разрабатываются, а директором техникума утверждаются после обсуждения на заседании Педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и учебной частью доводятся до сведения выпускников:

- программа государственной итоговой аттестации;
- требования к дипломной работе;
- критерии оценки знаний.

4.1.2 Тематика дипломной работы, соответствующие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, рассматриваются на заседании методической комиссии, согласовываются с заместителем директора по учебно-производственной работе.

4.1.3 Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

4.1.4 Для подготовки дипломной работе выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

4.1.5 По утвержденным темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются на заседании методической комиссии, подписываются руководителем дипломной работы и утверждаются директором техникума.

4.1.6 Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляются приказом директора техникума не позднее, чем за две недели до выхода на производственную (преддипломную) практику.

4.1.7 На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии (по представлению кандидатуры техникума)
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем дипломных работ;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- документы, подтверждающие прохождение практики по каждому из основных видов производственной деятельности;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- расписание (график) защиты дипломных работ;

- бланки протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, грамоты, дипломы профессиональных олимпиад, конкурсов, индивидуальные проекты по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4.2 Руководство подготовкой и защитой дипломной работы.

4.2.1 Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, — консультанты по отдельным частям дипломной работы.

К руководству дипломными работами привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников техникума, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности, а также специалисты предприятий-партнеров по профилю специальности. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми дипломников из одной группы.

4.2.2 Руководитель дипломной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению дипломной работы;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана дипломной работы;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломной работы;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите дипломной работы;
- подготавливает отзыв на дипломную работу.

Основная функция преподавателя-консультанта — консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения соответствующей части работы.

4.2.3 Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломной работы и распределяются между руководителем и консультантом (ами).

Общее количество часов, отведенных на консультации по дипломной работе на каждого дипломника - 2 часа (устанавливается техникумом самостоятельно) на весь период выполнения дипломной работы.

По завершении выпускником написания дипломной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

4.3 Рецензирование дипломных работ

4.3.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

4.3.2 Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора техникума не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме и заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

- общую оценку дипломной работы, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

4.3.3 На рецензирование дипломной работы предусматривается не более 5 часов на каждую работу (в зависимости от сложности выполняемой работы).

4.3.4 Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

4.3.5. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

4.3.6 Заместитель директора по учебно-производственной работе при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

4.4 Защита дипломной работы

4.4.1. К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

4.4.2. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.4.3. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.4.4. На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 10-15 минут);

- чтение отзыва и рецензии;

- вопросы членов комиссии;

- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.4.5. Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий (презентация).

4.4.6. Результаты защиты дипломной работы обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

5. Требования к дипломной работе

5.1. Требования к объему и содержанию структурных частей дипломной работы.

5.1.1. Тематика дипломных работ разрабатывается руководителем дипломного проектирования, рассматривается методической комиссией и согласовывается с работодателем с

учетом профессиональной деятельности обучающегося. Темы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

5.1.2 Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию.

5.1.3. По объему дипломная работа должен быть 40 - 50 страниц печатного текста (без Приложений).

5.2 Содержание работы

5.2.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1. Теоретическая часть

1.1 Сущность, значение и методы совершенствования производственного процесса и процесса обслуживания в современных условиях на предприятиях общественного питания

1.2 Характеристика предприятия

1.3 Рекламная деятельность и средства ее распространения

Глава 2. Организационно-технологическая часть

2.1 Расчет загрузки торгового зала

2.2 Разработка технико-технологических карт на новые кулинарные изделия

2.3 Товароведная характеристика сырья для фирменных блюд

2.4 Расчет стоимости фирменного блюда, понятие калькуляции

2.5 Расчет пищевой ценности

2.6 Расчет плана меню предприятия

2.7 Расчет сырья, составление сводно-продуктивной ведомости

2.8 Расчет количество работников

Глава 3. Экономическая часть

3.1 Расчет количества питающихся по графику загрузки торгового зала

3.2 Расчет количества блюд для реализации, расчет мучных кондитерских изделий и напитков

3.3 Производственная программа цеха

3.4 Определение площади цеха

Глава 4. Организация производства

4.1 Разработка структуры предприятия общественного питания и взаимосвязь групп помещений

4.2 Организация работы производственных цехов и новых видов оборудования

Раздел 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятия общественного питания

5.1 Охрана труда на предприятии общественного питания

5.2 Санитария и гигиена на производстве

Заключение

Список литературы

Приложения

6. Оформление пояснительной записки (ПЗ)

6.1 Общие требования.

Пояснительная записка (ПЗ) – это текстовый документ и оформляется в соответствии с требованиями стандартов: ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 2.105 - 95 «Общие требования к текстовым

документам», ГОСТ 2.004-88 «Общие требования к выполнению конструкторских документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ».

6.1.1 Страницы пояснительной записки и включенные в ПЗ иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 (210x297) по ГОСТ 9327-60 «Бумага и изделия из бумаги. Потребительские форматы». Допускается применение формата А3 (297 x420) для таблиц и иллюстраций.

6.1.2 Пояснительная записка должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги через одинарный интервал. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - 2 мм (кегель 14). Полуужирный шрифт и курсив не применяются (за исключением заголовков).

6.1.3 Каждый лист записки должен оформляться:

- рамкой, которая проводится сплошной линией на расстоянии 20 мм от левой стороны листа и на 5 мм от трех остальных сторон;

- расстояние сверху от рамки до первой строки текста и внизу - до последней строки текста должно быть не менее 10 мм. В начале и в конце строки - не менее 3 мм;

- на листе пояснительной записки, где выполнено содержание, в нижней части рамки, располагается основная надпись по форме 2 (ГОСТ 2.104), на всех последующих листах - основная надпись по форме 2а;

- номер страницы проставляют в соответствующей графе основной надписи.

6.1.4 Текст ПЗ следует печатать, соблюдая следующие размеры полей:

- правое - не менее 10 мм,

- верхнее и нижнее - не менее 20 мм,

- левое - не менее 30 мм.

6.1.5 Страницы ПЗ следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц ПЗ. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитывают как одну страницу. Номера страниц начинают проставлять с листа «Введение».

6.1.6 Опечатки, опiski и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения дипломной работы допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графика) не допускается.

6.2 Построение документа

6.2.1 Наименование структурных элементов дипломной работы «Содержание», «Введение», «Основная часть», «Заключение», «Список литературы», «Приложение» служат заголовками структурных элементов. Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать обычным шрифтом. Запись может выделяться буквами, не подчеркивая. Допускается использовать полуужирный шрифт.

6.2.2. Основную часть пояснительной записки дипломной работы следует делить на разделы, подразделы и пункты. При делении текста на пункты и подпункты необходимо,

чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Объем одного пункта должен быть не менее 1 страницы текста.

6.2.3. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзачного отступа.

6.2.4. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точки не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

6.3 Изложение текста документа

6.3.1 Полное наименование изделия на титульном листе, в основной надписи и при первом упоминании в тексте документа должно быть одинаковым.

6.3.2 Текст пояснительной записки должен быть кратким, четким, логически последовательным, полностью отвечать всем пунктам задания на дипломное проектирование, не допускать различных толкований. Терминология и определения должны быть едиными и соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии общепринятым в научно-технической литературе. Не рекомендуется применять слишком сложные предложения и обороты.

6.3.3 В работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

6.4 Оформление титульного листа

6.4.1 Титульный лист должен оформляться в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

6.4.2 Титульный лист дипломной работы должен содержать три основных блока реквизитов: «Наименование учебного заведения», «Наименование вида документа», «Визы согласования документа», см. Приложение 5.

7. Критерии оценки дипломной работы

7.1. 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 «5» (отлично): тема дипломной работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

- Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

- Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

- Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность исследования автором необоснованна, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний: в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

Примечание. Критерии оценки дипломной работы разрабатываются с учетом вида работы, требований к дипломной работе, изложенных в разделе 5 Программы ГИА.

7.2. При выставлении итоговой оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения дипломной работы;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

8.1 ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). Целью работы ГЭК является определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

8.2 Работа ГЭК и ее председателя осуществляется в соответствии с:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (зарегистрирован в Минюст России от 07.12.2021 г. № 66211);
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 37 от 19 января 2023 года «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800;
- учебно-методической документацией, разработанной ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова на основе ФГОС в части требований к результатам освоения программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и предоставляемой на заседании ГЭК.

8.3 Численность ГЭК составляет от 5 до 7 человек. Состав ГЭК утверждается приказом директора ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя и члены ГЭК.

8.4 ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается приказом Министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области не позднее 20.12.2023 г.

8.5 Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

8.6 Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя или педагогических работников.

8.7 ГЭК действует в течение одного календарного года.

8.8 ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

8.9 Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 (в действующей редакции);
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- приказ министерства образования науки и молодежной политики Нижегородской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

- приказ директора техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации;
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю):
 - ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям,
 - отчеты по видам производственной практики и др.;
 - сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
 - дипломная работа с отзывами руководителей и рецензиями;
 - протоколы заседаний ГЭК;
 - зачетные книжки выпускников.

8.10 Решения о выставлении оценки принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и членов в составе не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Выпускникам, успешно защитившим дипломную работу, присваивается квалификация с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

8.11 При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

8.12 Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

8.13 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

8.14 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

8.15 Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

8.16 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

8.17 Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова на период времени, установленный ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

9.1 По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

9.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

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

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

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

9.4. Состав апелляционной комиссии утверждается директором ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств виде, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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.

9.6. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

9.7. 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 государственной итоговой аттестации;

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова без отчисления такого выпускника из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

9.8. 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 результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

9.9. 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 в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

9.10. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

9.11. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

10. Список рекомендуемой литературы

1. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2022. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
2. Технология продукции общественного питания: Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.
4. Пасько О. В., Автюхова О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2021.
5. Пасько О. В., Бураковская Н. В., Арттюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
6. Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов. Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
7. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
8. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 1. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
9. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
10. Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
11. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
12. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В, Приготовление Супов и соусов: Практикум. Учеб. пособие для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учеб. пособие для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учеб. пособие для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
16. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
17. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2019.

Примерные темы дипломной работы:

- 1) Организация технологического процесса приготовления блюд из баранины в столовой при промышленном предприятии на 250 посадочных мест.
- 2) Организация технологического процесса приготовления фирменных десертов в итальянском ресторане на 40 посадочных мест.
- 3) Организация технологического процесса приготовления мучных изделий в чебуречной на 66 посадочных мест.
- 4) Организация технологического процесса приготовления мясных блюд на огне в гриль-баре на 62 посадочных мест.
- 5) Организация технологического процесса сложных блюд из кролика в ресторане «Варшава» на 72 посадочных мест.
- 6) Организация технологического процесса приготовления сложных закусок в закусочной fast foot на 64 посадочных мест.
- 7) Организация технологического процесса приготовления вегетарианских блюд в ресторане «Виктория» на 36 посадочных мест.
- 8) Организация технологического процесса приготовления изделий из бисквитного теста в молодежном кафе на 20 посадочных мест.
- 9) Организация технологического процесса приготовления блюд из свинины в ресторане «Европа» на 88 посадочных мест.
- 10) Организация технологического процесса приготовления блюд из сыра и творога в закусочной-блинной на 25 посадочных мест.
- 11) Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок в салат-баре на 50 посадочных мест.
- 12) Организация технологического процесса приготовления сложных блюд в кофейне на 20 посадочных мест.
- 13) Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса в грузинском ресторане на 60 посадочных мест.
- 14) Организация технологического процесса приготовления сложных блюд в детском кафе на 25 посадочных мест.
- 15) Организация технологического процесса приготовления пирожных в кафе-кондитерской на 30 посадочных мест.
- 16) Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в рыбном ресторане на 80 посадочных мест.
- 17) Организация технологического процесса приготовления мясных блюд в шашлычной на 45 посадочных мест.
- 18) Организация технологического процесса приготовления блюд из птицы в пиццерии на 76 посадочных мест.
- 19) Организация технологического процесса приготовления горячих закусок в суши-баре на 55 посадочных мест.
- 20) Организация технологического процесса приготовления сложных десертов в молодежном кафе на 38 посадочных мест.
- 21) Организация технологического процесса приготовления низкокалорийных блюд в фитнес клубе на 58 посадочных мест

Критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена - необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах - проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Нечетко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует - одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет.</p> <p>Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания обучающийся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально.</p> <p>Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания.</p> <p>Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p> <p>Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг.</p> <p>Изучено менее 5 источников.</p>	<p>Изучено менее десяти источников.</p> <p>Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников.</p> <p>Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе.</p> <p>Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников.</p>

Защита работы	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>
Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>

Результаты государственной итоговой аттестации за 20__-20__ учебный год:
по программам подготовки специалистов среднего звена

Наименование	Всего (Σ гр.3,4,5,6,7)	Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения		Заочная форма обучения
		на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
1	2	3	4	5	6	7
1. Выпуск 20__ года						
2. Выпущено с выпускного курса, (всего фактически)						
из них:						
2.1. получили дипломы						
в том числе дипломы с отличием						
3. Отчислены с выпускного курса, всего:						
Причины:						
отчислены по неуспеваемости						
призваны в ряды ВС РФ						
находятся под следствием						
находятся в академическом отпуске						
по другим причинам (указать)						

Приложение 4

Результаты защиты дипломных работ группы _____

Кол-во студентов	Оценка				% качества успеваемости
	5	4	3	2	

**Общие результаты подготовки студентов по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Показатели	Всего	
		Количество	%
1	Количество студентов в группе		
2	Окончили образовательное учреждение СПО		
3	Допущены к защите дипломной работы		
4	Защищали работу		
5	Количество дипломов с отличием		
6	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»		
7	Количество дипломов с оценками «удовлетворительно»		
8	Количество выданных академических справок		

Пример оформления титульного листа

Министерство образования и науки Нижегородской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане (кафе)

Студент _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Группа _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование)

Руководитель _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Консультант _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рецензент _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Пример оформления задания на ВКР

Министерство образования и науки Нижегородской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

Утверждаю
Директор ГБПОУ СПТ
им.Б.Г.Музрукова
_____ Н.Ф.Горчакова
«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на дипломную работу

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

студенту _____

(фамилия, имя, отчество)

Тема работы: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане (кафе)

(утверждена на заседании МК спец. дисциплин Протокол № __ от «__» _____ г.)

Срок сдачи студентом законченной работы «__» _____ г.

Содержание пояснительной записки (перечень вопросов, подлежащих разработке)

Введение

Глава 1. Теоретическая часть

1.1 Сущность, значение и методы совершенствования производственного процесса и процесса обслуживания в современных условиях на предприятиях общественного питания

1.2 Характеристика предприятия

1.3 Рекламная деятельность и средства ее распространения

Глава 2. Организационно-технологическая часть

2.1 Расчет загрузки торгового зала

2.2 Разработка технико-технологических карт на новые кулинарные изделия

2.3 Товароведная характеристика сырья для фирменных блюд

2.4 Расчет стоимости фирменного блюда, понятие калькуляции

2.5 Расчет пищевой ценности

2.6 Расчет плана меню предприятия

2.7 Расчет сырья, составление сводно-продуктивной ведомости

2.8 Расчет количество работников

Глава 3. Экономическая часть

3.1 Расчет количества питающихся по графику загрузки торгового зала

3.2 Расчет количества блюд для реализации, расчет мучных кондитерских изделий и напитков

3.3 Производственная программа цеха

3.4 Определение площади цеха

Глава 4. Организация производства

4.1 Разработка структуры предприятия общественного питания и взаимосвязь групп помещений

4.2 Организация работы производственных цехов и новых видов оборудования

Раздел 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

5.1 Охрана труда на предприятиях общественного питания

5.2 Санитария и гигиена на производстве

Заключение

Список литературы

Приложения

Консультанты по проекту (с указанием относящихся к ним разделов работы)

Дата выдачи задания «__» _____ г.

Дата сдачи работы «__» _____ г.

Руководитель дипломной работы _____ / _____
Подпись Ф.И.О.

Задание принял к исполнению «__» _____ г.

Подпись студента _____ / _____
Подпись Ф.И.О.

Пример оформления отзыва руководителя

Министерство образования и науки Нижегородской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

ОТЗЫВ

На дипломную работу студента группы _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

тема работы _____

_____ (наименование темы дипломной работы)

работа выполнена

ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова
(место выполнения проекта)

под руководством _____

_____ (фамилия, имя, отчество, должность,

_____ уч. степень, звание, место работы)

Саров 20__

1. Актуальность темы и соответствие работы заданию _____

2. Характеристика теоретической и практической подготовки студента _____

3. Заключение руководителя о профессиональной подготовленности студента и его соответствии присваиваемой квалификации _____

« _____ » _____ 20 __ г.

Подпись руководителя _____

Пример оформления рецензии

Министерство образования и науки Нижегородской области

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИА-
ЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»**

РЕЦЕНЗИЯ

На дипломную работу студента группы _____

(фамилия, имя, отчество)

тема работы _____

(наименование темы дипломного проекта)

Рецензент работы _____

(фамилия, имя, отчество, должность,

уч. степень, звание, место работы)

Саров 20__

1. Представленные материалы для рецензирования _____

2. Оценка актуальности и практической значимости дипломной работы _____

3. Характеристика основных результатов работы _____

4. Отмеченные недостатки _____

5. Оценка по 4-х бальной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и заключение о соответствии присваиваемой квалификации _____

« _____ » _____ 20 __ г. Подпись рецензента _____