

Рассмотрено:
На заседании МО ПЦ
Протокол № _____ от _____
Председатель Заиф
Закайдакова А.С.

На заседании МС техникума
Протокол № _____ от _____
Председатель Калинина Н.А.

Согласовано
с социальными партнерами

И. Бушмакова
В. М.

Утверждаю Т.И. Кургужкина
Т.И. Кургужкина
Директор ГАПОУ СО
«Алапаевский многопрофильный техникум»
Приказ № _____ от _____

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
2017-2021 год обучения**

Программа государственной (итоговой) аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 № 539 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**»

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум», 620640, Свердловская область г. Алапаевск, ул. Ленина, д. 11, корпус 1; тел. (34346) 2-16-64, факс (34346) 2-16-64; e-mail: aplicey@mail.ru; <http://www.алмт.рф>

Разработчики:

Калинина Н.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла, 1КК
Разумеева И.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла, 1КК

Эксперты:

Кабаков Е.С., заместитель директора по учебной работе
Попова Е.В., заместитель директора по учебно-производственной работе

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Законом Свердловской области от 15 июля 2013г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями, внесёнными Законодательным Собранием Свердловской области от 28.10.2015г. № 128- ОЗ);
- Приказом Министерства образования и науки от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования(с изменениями на 9 января 2017 года);
- Приказом Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013г об утверждении «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) от 22.04.2014 № 539 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»»;
- Уставом государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» (от 09.01.2020г);
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГАПОУ СО «АМТ» от 29.12.2019 г.
- Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Общие положения

1.1.Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.2.Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум».

1.3.К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой основной профессиональной образовательной программы СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы (дипломного проекта);
- дневники прохождения производственной практики;
- зачётная книжка.

1.5. Обучающиеся выпускного курса должны быть ознакомлены с программой ГИА не позднее 25декабря 2020г. (за полгода до защиты ВКР).

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

2.1.1. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы - **дипломная работа или дипломный проект.**

2.1.2. Обязательные требования:

- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

2.2. В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом:

- на выполнение ВКР – 4 недели;
- на защиту ВКР отводится 2 недели.

2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации в 2020 - 2021 учебном году:

– подготовка выпускной квалификационной работы на очном отделении: с **24.05.2021 по 23.06.2021 г.**;

– защита выпускной квалификационной работы на очном отделении: **24.06.2021**

3. Тематика и объем ВКР

3.1. Тематика выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

3.2. Темы ВКР должны согласовываться с руководителями предприятий / организаций или подбираться по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываться ведущими преподавателями специальности «Технология продукции общественного питания», или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности разработки.

3.3. Тематика ВКР по специальности, исходные данные, структура, содержание определенной темы представлены в **Приложении 1**.

3.4. Темы ВКР должны обсуждаться на заседании МО и утверждаться приказом директора техникума не позднее 30 марта 2021.

3.5. Пояснительная записка должна иметь объем не менее 35 и не более 50 страниц формата А4, (без учета приложений).

3.6. По структуре ВКР состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы ВКР.

3.7. Виды выпускной квалификационной работы:

выпускная квалификационная работа опытно-практического характера;

выпускная квалификационная работа опытно-экспериментального характера;

выпускная квалификационная работа проектного характера.

3.8. Выпускная квалификационная работа **опытно-практического характера** имеет следующую структуру:

1) титульный лист;

2) оглавление;

3) введение, в котором должны быть обоснованы актуальность и практическая значимость выбранной темы, описана теоретико-методологическая база исследования, сформулированы компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи, определены методы исследования;

4) теоретическая часть, в которой должны быть рассмотрены и проанализированы теоретические основы изучаемой проблемы, в том числе представлен обзор используемых источников, обоснован выбор применяемых методов, технологий и др.;

5) практическая часть должна включать в себя два компонента: проект деятельности по решению профессиональной проблемы и описание результатов его апробации проекта;

6) заключение, в котором должны быть сформулированы выводы, раскрывающие значимость полученных результатов, и рекомендации относительно возможностей использования полученных результатов;

7) библиографический список (не менее 20 источников);

8) терминологический справочник;

9) приложение.

3.9. Выпускная квалификационная работа **опытно-экспериментального характера** имеет следующую структуру:

1) титульный лист;

2) оглавление;

3) введение, в котором должны быть обоснованы актуальность и практическая значимость выбранной темы, описана теоретико-методологическая база исследования, сформулированы компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи, гипотеза, определены методы исследования;

4) теоретическая часть, в которой должны быть рассмотрены и проанализированы история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, обоснованы возможные варианты решения проблемы;

5) практическая часть, в которой должны быть представлены план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента (констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов эксперимента;

6) заключение, в котором должны быть сформулированы выводы, раскрывающие значимость полученных результатов, и рекомендации относительно возможностей использования полученных результатов;

7) библиографический список (не менее 20 источников);

8) терминологический справочник;

9) приложение.

3.10. Выпускная квалификационная работа **проектного характера** имеет следующую структуру:

1) титульный лист;

2) оглавление;

3) пояснительная записка, в которой должны быть представлены теоретическое, а в некоторых случаях и расчетное обоснование продукта творческой деятельности; развернутые методические рекомендации по использованию разработки, обобщающий вывод (объем – 10-15 страниц);

4) практическая часть, в которой должен быть представлен продукт творческой деятельности в виде готовых изделий (проекты бизнес-планов, сборники, брошюры, серия наглядных пособий, электронные издания, видеоматериалы, компьютерные обучающие программы и презентации, схемы, карты и прочее). Оформление готовых материалов допускается в авторской редакции;

5) библиографический список.

3.11. Выпускная квалификационная работа оформляется в соответствии с требованиями «Положения об учебно-исследовательской деятельности студентов ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум», настоящей программы ГИА.

3.12. К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

4. Необходимые материалы для выполнения ВКР

4.1. Приказ директора техникума об утверждении тем ВКР (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа ведущих преподавателей и работников отраслевых предприятий и организаций, а также консультантов по разделам и нормоконтроля на основании протоколов заседания МО профессионального цикла.

4.2. Индивидуальное задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах консультантами формулируются конкретные требования этой части применительно к общей тематике данной ВКР. Задание на ВКР рассматривается МО, подписывается руководителем, председателем МО и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

4.2.1. Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее 05 апреля (за две недели до начала преддипломной практики) и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

4.3. Бланк задания на ВКР по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлен в **Приложении 2**.

4.4. Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разрабатываются ведущими преподавателями – консультантами выпускающей МО.

4.5. При выполнении ВКР по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» рекомендуется использовать учебную и справочную литературу, перечень которой представлен в **Приложении 4**.

5. Выполнение ВКР

5.1. Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность председателя МО.

5.2. Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет председатель МО и руководитель ВКР.

5.3. Руководитель и консультанты составных частей ВКР проводят консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом студента. Для консультирования одного студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

5.4. Завершающим этапом выполнения ВКР является нормоконтроль. Его целью является соблюдение студентами всех требований при оформлении ВКР. Нормоконтроль проводится при 100%-ной готовности ВКР. При успешном прохождении нормоконтроля контролер ставит подпись на титульном листе. Работы, не прошедшие нормоконтроль, к защите не допускаются.

5.5. Срок прохождения нормоконтроля до 07 июня (очное отделение).

5.6. ВКР выполненная в полном объеме и в соответствии с заданием, подписанная выпускником, нормоконтролером, консультантами по отдельным разделам, передается руководителю ВКР для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе, затем пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите ВКР.

5.7. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над дипломной работой является основанием для допуска

студента к рецензированию ВКР.

5.8. Срок получения студентом отзыва руководителя ВКР –до 14 июня (очное отделение).

5.9. Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

5.10. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР;
- оценку ВКР.

5.11. Срок рецензирования ВКР –до 14 июня (очное отделение).

5.12. Рецензент тщательно знакомится с пояснительной запиской и графическими материалами ВКР, ставит подписи на титульном листе. Затем составляет обоснованную критическую рецензию, где отражает соответствие и качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ обоснованности предлагаемых технических решений, указывает достоинства и недостатки ВКР, выставляет оценку по стандартной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно») и дает заключение о возможности присвоения автору ВКР соответствующей квалификации.

5.13. По окончании срока рецензирования студент знакомится с содержанием рецензии, забирает ВКР у рецензента и участвует в предварительной защите. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

5.14. Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практики и готовности ВКР.

5.15. На организационном собрании студенты выпускного курса знакомятся с графиком работы ГЭК для проведения ГИА, составленным председателем МО, согласованным с заместителем директора техникума по учебной работе и утвержденным директором техникума не позднее 18 июня (очное отделение) за 5 дней до защиты ВКР.

6. Оформление дипломной работы

Оформление работы подчиняется следующим требованиям:

- Титульный лист оформляется в соответствии с **приложением 3**.
- Работа выполняется на бумаге форматом А 4.
- Разрешается только машинописный вариант для ВКР. Каждая страница должна иметь поля: сверху и снизу – 20 мм, слева – 30 мм, справа – 10 мм.
- Объем работы состоит для ВКР - 30 – 50 машинописных стр. (без титульного листа, содержания и приложений). Для выпускной квалификационной работы рекомендуется, чтобы объем практической части занимал не менее 1/3 от объема всей работы.
- Стандартный машинописный текст должен содержать 30 строк, напечатанных через 1,5 интервала. Абзацный отступ должен быть равен 1,25см.
- Размер основного текста 14 пт, шрифт - TimesNewRoman.
- Заголовки должны быть оформлены стилем согласно их иерархии: Заголовок 1 (т.е. заголовок 1-го уровня, 16 пт. TimesNewRoman., жирный), Заголовок 2 (т.е. заголовок 2-го уровня, 14 пт., TimesNewRoman, полужирный.), Заголовок 3 (т.е. заголовок 3-го уровня, 14 пт., TimesNewRoman, полужирный) и т.д.

При оформлении заголовков и подзаголовков необходимо соблюдать следующие основные правила:

- 1) Переносы слов в заголовке не разрешаются;
- 2) Большой заголовок делится по смыслу на несколько строк;
- 4) В конце заголовка точка не ставится, остальные знаки препинания (многоточие, вопросительный, восклицательный) сохраняются. Если заголовок состоит из двух самостоятельных предложений, то в конце первого предложения точка ставится, а в конце второго нет;
- 5) Односложные заголовки могут оформляться с использованием разреженного интервала между символами;
- 6) Заголовок всегда располагается на одной странице с тем текстом, к которому он относится. Если заголовок располагается в конце страницы, то после него должно быть не менее трех строк текста. Если же заголовок попадает в начало страницы, но не первую строку, то перед ним должно быть не менее четырех строк предыдущего текста;
- 7) текст от заголовка пишется через два – три интервала;
- 8) Подзаголовки пишутся строчными буквами без подчеркивания. Расстояние между подзаголовком и заголовком, как правило, составляет два интервала;
- 9) Заголовки и подзаголовки обычно располагают по центру (посередине текста)

Страницы работы нумеруются по порядку от титульного листа (на 1стр. работы нумерация не ставится).

Порядковый номер ставится внизу посередине страницы.

- *Приложения нумеруются арабскими цифрами, например – «ПРИЛОЖЕНИЕ 1», нумерация страниц ставится только на листе с приложением 1.*
- *Представление результатов исследования:*
 - а) Полученные при исследовании количественные данные могут быть представлены тремя способами:
 - в тексте работы;

- в виде таблиц;
- в виде графических изображений (диаграмм, кривых распределения и т.д.).

Первый способ используется тогда, когда числовых данных мало.

Основным способом представления количественных показателей (числовых данных) является использование различных таблиц.

Таблицы позволяют представить количественные признаки какого-либо явления в сжатом виде. В правильно составленных таблицах о каждом отдельном показателе можно найти достаточную для его понимания информацию.

Каждая таблица состоит из двух частей: текстовой и цифровой. К текстовой части относятся заголовок таблицы и необходимые письменные пояснения, дополнительные замечания и ссылки; к цифровой части – статистические числовые данные, номер таблицы. Цифровая часть в таблицах может быть представлена в виде поля чисел. Таблицы должны следовать непосредственно после ссылки на них в тексте. Все таблицы должны иметь заголовок, который располагается над таблицей. Заголовок должен быть кратким и отражать значение собранных в таблице данных.

Таблицы последовательно нумеруются арабскими цифрами. Номер таблицы пишется на одну строчку выше заголовка над правым углом таблицы.

Графический способ приведения результатов исследования позволяет:

- наглядно представить сущность и характер исследуемого явления;
- проанализировать исследуемые явления;
- популяризировать результаты исследования.

Графики отражают результаты исследования в сжатой и наглядной форме, выявляют взаимосвязи, закономерности явлений и процессов.

б) Результатом исследования может быть программное средство, которое должно быть представлено в качестве приложения на магнитном носителе.

Если графики или таблицы занимают более чем 1/2 листа, то их выносят в приложение.

7. Язык работы

10.23 Исследовательская работа должна содержать глубокое и четкое изложение поставленных вопросов простым литературным языком. Работа должна быть написана логически последовательно. В работе должен быть раскрыт понятийный аппарат исследования. Не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю» и т. д. В тексте работы должны быть ссылки на использованную литературу. Не допускаются грамматические, стилистические ошибки.

8. Необходимые материалы для проведения ГИА (защита ВКР)

11.24 Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительные требования образовательного учреждения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

11.25 Программа ГИА.

11.26 Приказ учредителя техникума о назначении председателя ГЭК.

11.27 Приказ директора техникума об утверждении состава ГЭК.

11.28 Приказ директора техникума о допуске к защите ВКР студентов, успешно завершивших обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (по результатам промежуточных аттестаций и прохождения всех видов производственной практики, предусмотренных учебным планом).

11.29 График защиты ВКР, составленный председателем МО, согласованный с заместителем директора техникума по учебной работе и утвержденный директором техникума.

11.30 Протоколы заседаний ГЭК.

11.31 Сводная ведомость об оценках каждого выпускника по всем дисциплинам, практикам, курсовым проектам.

11.32 В ГЭК студентом предоставляются следующие материалы и документы:

11.32.1. Задание на дипломное проектирование.

11.32.2. Пояснительная записка ВКР.

11.32.3. Графическая часть ВКР.

11.32.4. Отзыв руководителя ВКР о работе студента над дипломной работой (сданной ранее председателю МО).

11.32.5. Рецензия на ВКР (сданная ранее председателю МО).

9. Проведение ГИА (защита ВКР)

11.33 Для проведения ГИА (защиты ВКР) создается государственная экзаменационная комиссия численностью не менее 5 человек согласно Порядку проведения ГИА выпускников СПО. Комиссия работает на базе техникума.

В состав ГЭК по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» входят:

- председатель ГЭК;

- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии:
- преподаватели дисциплин профессионального цикла по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

Председатель ГЭК утверждается приказом учредителя техникума за 6 месяцев до начала работы ГЭК. Остальной состав ГЭК утверждается приказом директора техникума за 2 месяца до начала работы ГЭК.

Состав ГЭК является единым для всех форм обучения по основной профессиональной образовательной программе специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

11.34 Расписание проведения ГИА выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за четыре дня до начала работы ГЭК.

11.35 Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА и заканчивается в последний день проведения ГИА. На первом заседании ГЭК председатель представляет комиссию и объявляет начало и порядок проведения ГИА.

11.36 Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК.

На защиту ВКР студента отводится до 30 минут. Процедура ГИА включает доклад студента с использованием информационных технологий (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Во время защиты ВКР студент может использовать:

- выполненную графическую часть ВКР;
- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления.

11.37 Проверка уровня профессиональной подготовленности студента осуществляется через ответы на дополнительные вопросы по теме ВКР.

11.38 При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- сообщение (доклад) по теме ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- выступления рецензента и руководителя (по желанию).

11.39 Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

11.40 Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГЭК хранится в делах техникума в течение установленного срока.

11.41 По окончании каждого заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок ГИА – пятибалльная.

11.42 При оценке «неудовлетворительно» студент получает академическую справку установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же ВКР, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на ВКР и определить срок новой защиты, но не ранее, чем через год.

11.43 Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора техникума.

11.44 По окончании защиты ВКР ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на совете техникума, заседании выпускающей МО.

Отчет представляется Областной центр координации профессионального образования Свердловской области, в определенной форме и установленный срок после завершения ГИА.

10. Критерии оценки

10.1. При проведении ГИА (защиты ВКР) необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

10.2. Уровень знаний студента определяется следующими оценками: «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

10.2.1. Оценка «отлично» ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием согласно, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

11.2.2. Оценка «хорошо» ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной на защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

- возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

11.2.3. Оценка «удовлетворительно» ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

- на поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны неполные, слабо аргументированные ответы;

- не даны ответы на некоторые вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин;

- отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

11.2.4. Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

- студент не понимает вопросов по тематике данной ВКР и не знает ответы на теоретические вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин.

11.3. При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя проекта о ходе работы студента над темой и оценку ВКР рецензентом.

Примерная тематика ВКР

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих сладких блюд
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных изделий
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов - пюре
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сыра
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд из рыбы
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из фаршированной птицы
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных овощных и грибных закусок
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов
20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из яиц
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из творога
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных супов
23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из сельскохозяйственной птицы.
24. организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных бутербродов

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ЗАДАНИЯ

Министерство образования молодежной политики Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ: _____ Е.В. Попова
Зам. директора по учебно-производственной работе
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Студенту Ивановой Анне Петровне

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Руководитель дипломной работы Разумеева Ирина Александровна

Тема утверждена приказом директора техникума от « ____ » _____ 20__ г. № _____

1. Тема выпускной квалификационной работы _____
2. Актуальность темы выпускной квалификационной работы: Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений
3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе: _____
4. Содержание пояснительной записки (в соответствии с методическими указаниями по выпускной квалификационной работе)
4.1. Введение
4.2. Теоретическая часть
4.2.1.
4.2.2.
4.3. Практическая часть
4.3.1.
4.3.2.
4.3.3.
4.4. Заключение
4.5. Список использованных источников
5. Графическая часть выпускной квалификационной работы: Выполняется на листах формата А4. Включает в себя: диаграммы, графики, копии финансовых и правовых документов.

Руководитель ВКР

подпись, дата

И.А. Разумеева

инициалы.фамилия

Задание принял к исполнению

подпись, дата

инициалы.фамилия