МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
ИП Букова В.М.
Магазин – кулинария
«Каравай»
_____ В.М.Букова
«__» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
_____Т. И. Кургузкина
«19» _____2021 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

выпускников по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник -технолог

Алапаевск
2021

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 22.04.2014 № 384 «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»

Разработчики:

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

Неустроева Н.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла, ВКК

Бунькова В.М., ИП. Бунькова.,магазин- кулинария «Каравай»

РАССМОТРЕНА
На заседании МО «Технологии и строительства» ГАПОУ СО «АМТ»
Протокол № 4 от « 10 » ноября 2021 г.

Руководитель _____ А.С. Закайдакова

На заседании НМС техникума
№_9__от « 17 » ноября 2021 г.
Председатель _____ С.В. Овчинникова

ОДОБРЕНА
На заседании педагогического совета ГАПОУ СО « АМТ»
Протокол №____от «___»_____2021 г.

Председатель _____ Т. И. Кургузкина

Содержание программы

1. Паспорт программы
2. Вид государственной итоговой аттестации
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации
5. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ
6. Организация выполнения выпускных квалификационных работ
7. Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы
8. Общие требования к созданию презентации, сопровождающей доклад выпускника
9. Перечень тем выпускных квалификационных работ
10. Тематика и график консультаций
11. Защита выпускной квалификационной работы
12. Критерии оценивания
13. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации
14. Приложения

Паспорт программы

Программа ГИА выпускников ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

− Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);

− Закона Свердловской области от 15 июля 2013г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями и дополнениями);

− Приказа Министерства образования и науки от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г.);

− Приказа 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 от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

− Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум», 2020г. (с изменениями и дополнениями)

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: (Приказ Минобрнауки РФ № 539 от 15.05.2014,);

- Письма Минобрнауки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»; федеральными государственными образовательными стандартами по специальностям и профессиям среднего профессионального образования

- Порядка проведения Государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» в 2022 году.

Государственная итоговая аттестация является обязательным завершающим актом освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также является частью оценки качества освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания, части освоения **видов профессиональной деятельности** (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций:

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

2. Вид государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (ВКР) – дипломной работы.

3. Объем времени на подготовку и проведение – 6 недель: 4 недели – подготовка дипломной работы, 2 недели – защита.

4. Сроки проведения – с 19 мая по 30 июня 2022 года: **с 17.05.2022 по 22.06.2022 г** – подготовка дипломной работы, **23.06.2022**– защита.

5. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

5.1 Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, экономики, техники, технологий и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организации, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, при возможности, совместно со специалистами предприятий/работодателями.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседании методического объединения «Технология и строительство» согласовывается на научно - методическом совете техникума.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому объединению собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности его разработки.

5.2. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом директора техникума. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР.

Руководитель преддипломной практики, как правило, является руководителем выпускной квалификационной работы.

Рецензентами могут быть представители предприятий, имеющие высшее образование.

5.3. По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

5.4. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются методическим объединением, подписываются руководителем дипломной работы, согласовываются с работодателем. утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

5.5. В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

5.6. Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.

6. Организация выполнения выпускных квалификационных работ

6.1 Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе, руководитель методического объединения «Технология и строительство».

6.2. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту приказом директора назначается руководитель. Руководителями выпускных квалификационных работ являются преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы. Кроме руководителя, по решению МО и согласованию с заместителем директора по УПР, может быть назначен консультант по отдельным вопросам (частям) выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов;
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- осуществление нормоконтроля;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной итоговой аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8-ми студентов. В случаях написания выпускной квалификационной работы группой студентов, руководство которыми осуществляет один руководитель, количество студентов может превышать восемь человек. Превышение данного норматива возможно при осуществлении руководства ВКР студентов групп заочной формы обучения.

В обязанности консультанта ВКР входит:

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

6.3 По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием преподавателей методического объединения. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации. Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается. Отзыв руководителя остается отдельным документом.

За 5 дней до защиты ВКР выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию следующие документы:

- экземпляр работы;
- рецензию на выпускную квалификационную работу;
- отзыв руководителя;
- при наличии - другие документы, характеризующие теоретическую и практическую значимость работы (дипломы, грамоты, печатные работы, отзывы и др.).

6.4. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Выпускник предоставляет работу рецензенту в сроки, определенные графиком выполнения выпускной квалификационной работы по специальности, но не позднее, чем за 10 дней до защиты ВКР.

Рецензия должна включать:

- заключения о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта;
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости проекта;
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

7. Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы

7.1. Выпускная квалификационная работа включает в себя:

- титульный лист **(Приложение 1);**
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую (экспериментальную) часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов);
- список источников информации;
- глоссарий (по желанию студента);
- приложения.

7.2 Требования к оформлению выпускных квалификационных работ

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2001 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу "Отчет о научно-исследовательской работе", ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание", ГОСТ 7.82-2001 "Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов". Текст выпускной квалификационной работы представляется в печатном виде.

К оформлению работы предъявляются следующие требования:

- текст размещается на одной стороне листа;
- поле, оставляемое чистым от текста, имеет размер слева - 20 мм, справа – 10 мм, снизу – 20 мм, сверху – 20 мм;

- междустрочный интервал текста – полуторный (строки печатаются через 1,5 интервала), отступ красной строки – 1,25 см, отступ до и после абзаца – 0, шрифт - Times New Roman, кегль (размер шрифта) – 14, страница должна содержать 29-31 строку;
- номер страниц ставится по центру нижнего поля листа;
- титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, номер страницы на титульном листе не проставляют; все структурные части работы нумеруются сквозным способом;
- каждый раздел начинается с новой страницы;
- все заголовки разделов и подразделов должны быть выделены полужирным шрифтом и без точки, шрифт Times New Roman кегль – 14, заголовок главы печатается прописными буквами, интервал между заголовком главы и названием параграфа – 18 пунктов;
- заключение (выводы) начинаются с новой страницы;
- список источников информации (библиография) начинается с новой страницы;
- наименования таблиц печатается сверху, без использования знака № и без точек после названия;
- наименование рисунков печатается снизу, без точек после названия и использования знака №;
- сокращения слов в таблицах и рисунках не допускается (размещается в таблицах и рисунках, необходимые надписи делать более мелким шрифтом, чем в текстовой части, размер букв 12, шрифт - Times New Roman, строки печатаются через 1 интервал);
- акцентируемые внимание автором термины, понятия, формулы внутри текста могут выделяться курсивом

В работе используется сплошная нумерация страниц. Страницы текста нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

7.3 Выпускная квалификационная работа может быть оформлена с помощью следующих видов переплёта:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами.

8. Общие требования к созданию презентации, сопровождающей доклад выпускника

Содержание мультимедийной презентации должно отражать выполнение поставленных целей и задач, оформлено с соблюдением принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста, лаконично располагаться на слайде.

Рекомендуемое количество слайдов: 12-15. Первый слайд (титульный) содержит информацию о теме исследования, авторе и руководителе. Второй слайд содержит сокращенные формулировки цели и основных задач работы. Затем следуют слайды с текстовой, графической и табличной информацией о результатах исследования, выводами.

Предпочтительно использовать горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней.

При оформлении презентации необходимо соблюдать дизайн-эргономические требования: сочетаемость и количество цветов (на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов), ограниченное количество объектов на слайде, единый стиль оформления, единый тип шрифта. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив и подчеркивание.

Можно использовать возможности компьютерной анимации и навигации для представления информации на слайде.

9. Перечень тем выпускных квалификационных работ

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ) обсуждаются на заседании методического объединения, рассматриваются на научно-методическом совете, утверждаются на педагогическом совете вместе с программой ГИА. (**Приложение 2**) Перед работой студента над ВКР руководителем выдается задание на выпускную квалификационную работу (**Приложение 3**)

10. Тематика и график консультаций

№ п\п	Тематика консультаций	Сроки проведения
1	Государственная итоговая аттестация выпускников Алапаевского многопрофильного техникума 2022 года: нормативно-правовые, организационно-содержательные и научно-методические основания	01.12.2021
2	Ознакомление студентов с общими требованиями к ВКР	03.12.2021
3	Требования к тематике, содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы	03.12.2021
4	Уточнение и согласование тематики ВКР со студентами	08.12.2021
5	Определение методологических основ дипломного исследования	13.12.2021
6	Требования к оформлению теоретической части работы	13.12.2021
7	Основания для отбора литературы по заявленной проблематике	13.12.2021
8	Требования к планированию и проведению исследовательской (практической) работы	13.12.2021
9	Требования к отбору диагностического инструментария, обработке и интерпретации результатов исследования	13.12.2021
10	Особенности представления результатов теоретического и практического исследования	16.12.2021
11	Особенности оформления приложения к ВКР	16.12.2021
12	Условия и порядок защиты выпускной квалификационной работы	16.12.2021
13	Показатели и критерии оценки результата образования в процессе защиты выпускной квалификационной работы	16.12.2021
14	Требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО - программам подготовки специалистов среднего звена	16.12.2021
15	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	16.12.2021

11. Защита выпускной квалификационной работы

11.1. Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;

- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

11.2. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

Для проведения ГИА по каждой специальности создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Состав ГЭК утверждается приказом директора.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум в 2022 году», Программой государственной итоговой аттестации, локальными нормативными актами техникума и учебно-методической документацией, разрабатываемой техникумом на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих деятельность по профилю подготовки выпускников (председатель ГЭК);
- директора техникума (заместитель председателя ГЭК);
- преподавателей техникума, реализующих общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы;
- лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год приказом Министерства образования и молодежной политики Свердловской области по представлению техникума.

В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий заместителями председателя государственной экзаменационной комиссии могут быть назначены заместители директора или педагогические работники.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Численность государственной экзаменационной комиссии не менее пяти человек.

11.3. На защиту ВКР в целом отводится до 45 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Отзыв руководителя и рецензия зачитывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Защита проекта проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

11.4. На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по специальности;
- Порядок проведения ГИА выпускников по образовательным программам СПО ГАПОУ СО «АМТ» в 2022 году»

- Программа государственной итоговой аттестации по специальности;
- Положение об апелляционной комиссии;
- Приказ о формировании апелляционной комиссии:
- Приказ о назначении руководителей и закреплении тем ВКР;
- Приказ о назначении рецензентов ВКР;
- Приказ о составе ГЭК и график ГИА по специальности;
- Приказ директора техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Приказ о допуске к защите ВКР;
- итоговая ведомость студентов;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии.
- ВКР с отзывом руководителя, рецензией
- листы оценки компетенций ВКР
- показатели и критерии оценки результата образования
- сводные ведомости по итогам защиты ГИА;
- портфолио студента (при наличии): отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики;

Кабинет, где проходит защита ВКР, оснащен мультимедийным проектором и ПК, а также другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

11.5 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

11.6. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:
- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента (**Приложение 4**);
- оценка руководителя (**Приложение 5**).

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическая и практическая подготовка студента.

На каждого студента при защите ВКР заполняется оценочный лист

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

12. Критерии оценивания ВКР

12.1. Критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы отражаются в Листе оценивания общих и профессиональных компетенций на государственной итоговой аттестации (**Приложение 6**). Критерии сценки ВКР разрабатываются с учетом вида работы – дипломная работа.

12.2. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Для определения уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента производят оценку:

- представленных документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности;
- документов, представленных самим выпускником (отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов,

творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики;

- оценку самой выпускной квалификационной работы (в т. ч. изучение отзыва и рецензии на ВКР, заключения организации, на базе которой студент выполнял ВКР;
- оценка сообщения (доклад) по теме ВКР;
- ответы на дополнительные вопросы по теме ВКР.

12.3. В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

По результатам государственной итоговой аттестации заполняется сводная ведомость (**Приложение 7**). Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членов ГЭК как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

12.4. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

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

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

12.6 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

12.6.1. При выполнении ВКР реализация программы ГИА на этапе подготовки к ГИА осуществляется в учебных кабинетах.

Оборудование кабинетов:

а) рабочее место для руководителя;
- компьютер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

б) график проведения консультаций по ВКР;

в) график поэтапного выполнения ВКР.

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности: компьютеры, сканер, принтер.

12.6.2. При защите ВКР отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

а) рабочее место для членов ГЭК;

б) компьютер, мультимедийный проектор, экран;

в) лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

13. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

13.1. Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые. Повторное прохождение ГИА не может быть назначено для одного лица более двух раз.

13.2. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из техникума в дополнительные сроки.

13.3. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Приложение 1

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательной учреждение
Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Профилактика конфликтов среди подростков в условиях учреждения среднего профессионального образования

Нормоконтролер:

_____ _____

(подпись) (Фамилия И.О.)

Исполнитель: Иванов Андрей Борисович,
студент группы 402 ТП
очной формы обучения
специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
Руководитель: Разумеева И.А.,
преподаватель 1 КК

Алапаевск
2021

Приложение 2

РАССМОТРЕНО
на заседании МО Технология и строительство
Руководитель_____А.С.Закайдакова
протокол №___от«___»_____202__ г.

СОГЛАСОВАНО:
_____
_____
_____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
_____ Т.И.Кургузкина

ПЕРЕЧЕНЬ

тем выпускных квалификационных работ

ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания (2019 - 2022 гг)

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
26	Организация процесса приготовления и приготовление широкого ассортимента хлеба

27	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий
28	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий
29	Организация процесса приготовления и приготовление широкого ассортимента пряничных изделий
30	Организация процесса приготовления и приготовление широкого ассортимента зефира
31	Организация процесса приготовления и приготовление широкого ассортимента пиццы
32	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий
33	Организация процесса приготовления и приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
34	Организация процесса приготовления и приготовление рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
35	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции
36	Организация процесса приготовления и приготовление широкого ассортимента диетических блюд
37	Организация процесса приготовления и приготовление широкого ассортимента блюд для детского питания

Приложение 3

Министерство образования и молодёжной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
_____
Должность, предприятие
_____
_____ _____
Подпись ФИО
«__» _____ 202__г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Е.В.Попова
« » 202_ г.

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу (дипломная работа)

Студенту _____
Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
Руководитель дипломной работы _____
Тема утверждена приказом директора техникума **от «_____» _____ 20___г. № _____**
Тема дипломной работы выдана «_____» _____ **20___г.**
Тема выпускной квалификационной работы _____
_____
_____

1. Содержание пояснительной записки (в соответствии с методическими указаниями по выпускной квалификационной работе)

Введение

1. Теоретическая часть

1.1

1.2

1.3

2. Практическая часть (Разработка технологической документации на новые блюда……)

Заключение

Список использованных источников

2. Презентация дипломной работы_____

Наименование предприятия, на котором проходит преддипломную практику
_____
_____

Дата выдачи задания ВКР «___»_____20___г.
Срок окончания выполнения ВКР «___»_____20__г.

Нормоконтролер _____
(должность, Фамилия, Имя, Отчество)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

Рассмотрено на заседании МО
_____
«_____» _____20__г. Протокол № _____

Председатель МО _____
(подпись)

Руководитель ВКР _____
(подпись)

Приложение 4

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

Р Е Ц Е Н З И Я
на выпускную квалификационную работу (ВКР)

студента (ки)_____
специальность_____группа_____
Наименование темы ВКР

Содержание рецензии:
а) заключение о степени соответствия выполненной ВКР заданию_____

б) характеристику выполнения каждого раздела работы и степени использования дипломатом последних достижений науки, техники и новаторов производства

в) оценку качества выполнения практической части работы

г) перечень положительных качеств работы и его основных недостатков

Работа заслуживает оценки _____
Место работы и должность рецензента _____

Фамилия, имя, отчество_____

« ___ » _____ 201_ г. Подпись _____

Приложение 5

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

ОТЗЫВ
руководителя на выпускную квалификационную работу (ВКР)

студента (ки) _____
Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания** Группа _____
Тема _____

Актуальность темы _____

Общая характеристика ВКР (степень раскрытия разделов работы) _____

Замечания _____

Практическая значимость по применению ВКР _____

Характеристика студента за время его работы над ВПР _____

Оценка ВКР _____
Руководитель ВКР _____ _____ Дата _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Приложение 6

Лист оценивания общих и профессиональных компетенций на государственной итоговой аттестации

Образовательная профессиональная образовательная программа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Дата « **_23_** » **июня 2022** г

(3-х бальная шкала: 0 – не просматривается; 1 – просматривается частично; 2- просматривается в полном объеме)

34 б. (34-32 – «5»; 31-25– «4»; 24-17– «3»; менее 16 б. – «2»)

№ п.п	**Признаки проявления компетенции**												
ОК 1	Обосновывает актуальность темы дипломной работы												
ОК 5	Практико – ориентированность дипломной работы												
ОК 2	Формулирует цель и задачи работы в соответствии с темой												
ОК 1	Демонстрирует в ходе защиты знания теоретических источников информации												
ОК 1	Использует при защите профессиональную терминологию												
ОК 6	Строит свободно диалог на профессиональную тему												
ОК 2	Соблюдает регламент выступления (5 - 7 мин)												
ОК 4 ПК 6.5	Ссылается в ходе защиты на нормативную документацию												
ОК 2 ПК 6.4	Анализирует результаты выполнения дипломной работы												

ОК 3	Делает выводы и предлагает рекомендации для совершенствования деятельности предприятия												
ОК 3	Обосновывает и аргументирует способы финансирования предложенных рекомендаций												
ОК 9	Проявляет креативность приводить доводы и обосновывать аргументы												
ОК 5	Наличие презентации												
ОК 7 ПК 6.3 6.4	Берет на себя ответственность за результат выполненного задания												
ОК 8	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного роста, самообразования												
ОК 2 ПК 6.2	Оценивает эффективность предложенных мероприятий, их качество												
ОК 8	Наличие результатов: сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческих работ по профилю специальности, рекомендации с мест прохождения практики и т.д.												
	Количество баллов												

Член ГЭК _____

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
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Приложение 7

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

Сводная ведомость
оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

«___» июня 202__ г.
Специальность _19.02.10 Технология продукции общественногопитания
Группа – _____

№	ФИО студента	Оценка руководителя	Оценка рецензента	Оценки членов ГЭК (на основании рейтинговых листов защиты)						Средний балл экспертов	Оценка за защиту ВКР	Итоговая оценка
				1	2	3	4	5	6			
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

Председатель комиссии _____ /_____

Заместитель председателя _____/_____

Члены комиссии: _____ /_____

_____ /_____

_____ /_____

Секретарь _____ /_____