ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОГИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Ногинский колледж»
_____ Л.В.Кузина
«19» 04 2019г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
для специальности 19.02.10
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(базовой подготовки)

НОГИНСК 2019

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04. 2014 г. № 384

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной цикловой комиссии
технологических дисциплин
Протокол № 4 от «21» 11 2019г.
Председатель ПЦК _____ Л.И. Власюк

СОГЛАСОВАНО

Представитель предприятия:

ООО „Традиции" ресторан „Мохито"
(организация)
Директор Саакян Ю.Д. «21» 01 20 19
(должность, И.О. Фамилия) (подпись)

Содержание

1. Общие положения..... 4
2. Паспорт программы ГИА..... 7
   2.1. Область применения программы ГИА..... 7
   2.2. Цель, задачи и предмет Государственной итоговой аттестации 9
   2.3. Условия допуска к Государственной итоговой аттестации..... 10
3. Структура и содержание Государственной итоговой аттестции.... 10
   3.1 Форма государственной итоговой аттестации..... 10
   3.2 Объем времени на подготовку и профедение защиты..... 10
   3.3. Срок проведения защиты дипломной работы..... 11
   3.4 Условия подготовки ГИА..... 11
   3.5 Содержание выпускной квалификационной работы..... 11
   3.6 Процедура защиты выпускной квалификационной работы..... 14
   3.7 Оформление выпускной квалификационной работы..... 16
   3.8 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья..... 18
   3.9 Порядок подачи и рассмотрения апелляциий..... 19
4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации..... 22
   4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению..... 22
   4.2. Информационно - документационное обеспечение..... 22
5. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации..... 23
   5.1. Критерии оценки выпускной квалификационной работы..... 23
   5.2 Примерные темы выпускной квалификационной работы..... 25
6. Приложение

1.Общие положения

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской федерации» №273- ФЗ 29 декабря 2012 года, государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (далее Программа ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273 (ред. От 29.07.2017) «об образовании в Российской федерации (статья 59);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06. 2013 № 464 (ред. От 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 (ред. 18.08.2016) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Письмом Министерства образования и науки Российской федерации от 20.07.2015 г. № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации;
- Положением о выпускной квалификационной работе.

Настоящая Программа ГИА определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2019-2020 учебный год.

ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ).

ГИА проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированных профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

При разработке Программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом ГИА выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена, является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме защиты дипломной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Проведение ГИА в форме ВКР позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;

расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе)

В программе ГИА разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность. Реальность, актуальность, уровень современности используемых средств. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава, систематичности в организации контроля в течение всего периода обучения обучающихся.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся не позднее. Чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

В Программе ГИА определены:

материалы по содержанию ГИА;

сроки проведения ГИА;

условия подготовки и процедуры проведения ГИА;

критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа ГИА, методика оценивания результатов, требования к ВКР определяются с учетом основной образовательной программы СПО,

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

2.1. Область применения программы ГИА

Рабочая программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной рабочей программы среднего профессионального образования (ППССЗ), разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональных 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 профессии 16675 повар.
ВПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ВПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ВПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ВПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ВПК 7.6 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ВПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.
ВПК 7.9. Готовить простые супы.
ВПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ВПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы
ВПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ВПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ВПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ВПК 7.16 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ВПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ВПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ВПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.
ВПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ВПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПК7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ВПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.
ВПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВПК 09. Выполнение работ по профессии 16399 официант
ВПК 09.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ВПК 09.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ВПК 09.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ВПК 09.4. Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ВПК 09.5. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

2.2. Цель, задачи и предмет Государственной итоговой аттестации.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности обучающимися компетенций, соответствующих требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач. Проведение ГИА в форме ВКР позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат; позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников.

2.3. Условия допуска к Государственной итоговой аттестации.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (индивидуальный учебный план) по осваиваемой основной профессиональной образовательной программе СПО (ППССЗ).Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождения учебной, производственной практики(по профилю специальности),производственной практики (преддипломной) по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Форма Государственной итоговой аттестации.

Формами ГИА по образовательным программам СПО в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом являются защита выпускной квалификационной работы (далее -ВКР) и (или) государственный(ые) экзамен(ы), в том числе в виде демонстрационного экзамена. ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускников по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. ВКР для выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняется в виде дипломной работы (далее –ДР).

3.2. Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР - 6недель, в том числе: выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защиты выпускной квалификационной работы-2 недели.

Таблица 1 –Сроки выполнения выпускной квалификационной работы

Вид работ	Сроки выполнения	Процент выполнения	Процент с нарастающим итогом
1.Сбор информации по теме. Обзор нормативной и методической литературы	1 неделя	15	15
2. Выполнение теоретической части дипломной работы	4 дня	20	35
3. Выполнение расчетной части дипломной работы	1 неделя	30	65
4. Оформление ВКР в соответствии с предъявляемыми требованиями	8 дней	35	100
5. Защита ВКР	2 недели		

3.3. Срок проведения защиты дипломной работы

с 15 по 28 июня 2020г.(в соответствии с календарным учебным графиком).

3.4. Условия подготовки к ГИА

Для выполнения ВКР студенту назначается руководитель дипломной работы (ДР) На собрании группы обучающейся пишет заявление о закреплении за ним соответствующей темы дипломной работы

На консультации руководителю работы предусматривается не более 12 часов на 1 обучающегося. Консультации осуществляются в индивидуальной форме, в соответствии с расписанием.

Задание на ВКР разрабатываются руководителем работы, рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии, подписывается руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе. Темы ВКР дополнительно согласовываются с представителем работодателя. Темы дипломной работы, с указанием руководителя, закрепляются за обучающимся приказом директора ГБПОУ МО «Ногинский колледж» не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

3.5. Содержание выпускной квалификационной работы

Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательные рабочей программы СПО. (Приложение 1):

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.08 Организация приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции

ПМ.09. Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни

ПМ.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий и

организаций. Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

-соответствовать разработанному заданию;

-включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

-продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта). Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологических отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Изложение материала в тексте ВКР должно быть логически последовательным и основываться на современной теоретической базе. ВКР должна содержать необходимую доказательность выводов и рекомендаций, их практическую значимость, должна сопровождаться оптимально необходимым иллюстративным материалом: схемами, графиками, таблицами, формулами и т.д.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, как правило, включают в себя: титульный лист, лист задания, календарный график на выполнение ВКР, содержания, введения, основной части, заключения; списка использованной литературы, приложения и последний лист с данными по дипломной работе.

Во введении обосновываются актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем..

Основная часть ВКР включает главы в соответствии с логической структурой изложения. Название глав не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Основная часть ВКР должна содержать, две главы. Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики. Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

-анализ конкретного материала по избранной теме;
-описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
-описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более трех- четырех страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите. Список использованной литературы отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

-Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

-указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

-постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

-иные нормативные правовые акты;

-иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

-монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

-иностранная литература;

-интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п. Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм).

Таблица 2

Структура и объём дипломной работы

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	2-3
Теоретическая часть (1 глава)	15-20
Практическая часть (2 глава)	15-25
Заключение	2-3
Список литературы	не менее 20 источников
Итого	40-60
Приложения	по усмотрению автора

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать:

-заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;

-оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;

-оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;

-общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается

3.6. Процедура защиты выпускной квалифицированной работы

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. На заседания государственной экзаменационной комиссии председателем ПЦК представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ГБПОУ МО «Ногинский колледж» и дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации ГБПОУ МО «Ногинский колледж»;
- приказ директора ГБПОУ МО «Ногинский колледж» о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ о составе государственных экзаменационных комиссий по проведению государственной итоговой аттестации обучающихся в 2019 - 2020 учебном году;
- сведения об успеваемости обучающихся (сводная ведомость);
- зачетные книжки обучающихся;

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, заместителем, членами комиссии и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. На защиту ВКР отводится 0,5 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии ответы обучающегося. Результаты

защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из государственных экзаменационных комиссий.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Обучающемуся по положительным результатам защиты выпускной квалификационной работы решением ГЭК присваивается квалификация «Техник – технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом руководителя образовательной организации.

3.7 Оформление выпускной квалификационной работы

Текст дипломной работы излагается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 х 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу –20 мм. Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт TimesNewRoman (размер основного текста – 14 пт, размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста – по ширине, без отступов.

Автоматическая расстановка переносов.

Каждая структурная часть ВКР оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте ВКР («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ГЛАВА», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ») печатаются прописными (заглавными) жирными буквами по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом составляет 2 интервала, а между заголовками раздела и подраздела - 1 интервал.

Перенос слов в заголовках глав и подпунктов не допускается.

В работе обязательно указывается название глав и вопросов, которое должно точно соответствовать плану и содержанию работы. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами с точкой.

Введение и заключение не нумеруются.

Номер вопроса состоит из номера главы и порядкового номера вопроса, например: «1.1», «1.2», «2.1» и т.п.

Каждая глава начинается с новой страницы, а начало каждого вопроса пишется на той же странице, что и предыдущий вопрос, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист, задание (состоящее из 2-х страниц) и оглавление включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «ВВЕДЕНИЯ» (т.е. со страницы 6).

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «…в параграфе 2.1», «… на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части ВКР, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: Спрос на товар увеличился вдвое (Рисунок 1);
- в виде оборота, например: Как видно из рисунка 8, спрос на товар увеличился вдвое;
- в приложении (например: Динамика увеличения спроса на товары представлена на рисунке в Приложении 1).

Нумерация рисунков должна быть сквозной в пределах всей текстовой части ВКР (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.).

Рисунок имеет подрисуночный текст – название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Этапы управления кадрами). Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть ВКР (выравнивание по центру), так и в приложения. На каждую таблицу в тексте должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают…, Результаты расчетов представлены в таблице 3…).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица…» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака – пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой части ВКР (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.).

Не предусматривается графа «№ п/п».

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы…», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией.

Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения, например:

$S = a^2$,(1)

где S – площадь квадрата, $м^2$,

а – сторона квадрата, м.

Размеры прописных букв и цифр формул – 6-8 мм, строчных 3-4 мм, индексы и показатели в 1,5-2 раза меньше буквенных обозначений.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

При подготовке к защите дипломной работы обучающийся пишет доклад (вступительное слово), готовит раздаточный материал (слайды, таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Содержание вступительного слова и раздаточного материала согласовывается с руководителем.

Электронная презентация в редакторе PowerPoint является иллюстративным материалом к докладу при защите ВКР и представляет собой совокупность слайдов, раскрывающих основное содержание ВКР, выполненной обучающимся.

Электронная презентация включает:

– титульный лист с указанием темы ВКР; Ф.И.О. студента; Ф.И.О. руководителя ВКР – 1 слайд;

– результаты проведенного анализа исследуемой области, экономическое обоснование основных параметров и характеристик, трактовку полученных результатов в виде таблиц, графиков, диаграмм и схем, которые размещаются на отдельных слайдах и озаглавливаются – до 10 слайдов.

Слайды обязательно должны быть пронумерованы. Цветовой фон слайдов подбирается так, чтобы на нем хорошо был виден текст.

Продолжительность доклада (презентации) составляет 10-15 мин.

Материал, используемый в докладе (презентации), должен строго соответствовать содержанию ВКР.

3.8 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее -индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

-проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

-присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных

особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
-пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
-обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья: а) для слепых: -задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом, -письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту, -выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для

письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых; б)для слабовидящих: -обеспечивается индивидуальное равномерное освещение, -выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство, -задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной итоговой аттестации оформляются увеличенным шрифтом; в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: -обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; д)для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):-письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

3.9 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой 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 (далее -апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. 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. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего

рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной
экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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 (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении ВКР реализация программы ГИА на этапе подготовки к ГИА осуществляется в учебных кабинетах. Оборудование кабинетов: а)–рабочее место для преподавателя-консультанта;–компьютер;–рабочие места для обучающихся;–лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
б) график проведения консультаций по ВКР;
в) график поэтапного выполнения ВКР;
г) комплект учебно-методической документации.

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности информационно-вычислительного центра филиала:–компьютеры, сканер, принтер, плоттер;–программное обеспечение. 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.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования московской области представлению директора ГБПОЛУ МО «Ногинский колледж». Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4.2. Информационно-документационное обеспечение

Государственной итоговой аттестации. Для проведения ГИА предоставляется следующий перечень документов:
–Федеральный государственный образовательный стандарт специальности;
–Рабочая программа ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

–Положение о порядке проведения ГИА;
–Положение о ВКР;
–Приказ директора о закреплении тематики ВКР по специальности;
–Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА;
–Приказ директора о допуске студентов к ГИА;
–Сведения об успеваемости студентов, освоении ОК и ПК, ВПД за весь период обучения;
–Книга протоколов заседаний ГЭК;
–Зачетная книжка студента;
–выполненные ВКР студентов с письменным отзывом руководителя и рецензией установленной формы (Приложение)

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник в процессе прохождения итоговой государственной аттестации должен продемонстрировать сформированность следующих компетенций: ПК 1.1,ПК 1.2,ПК 1.3,ПК 2.1,ПК 2.2,ПК 2.3,ПК 3.1,ПК 3.2,ПК 3.3, ПК.3.4,ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК.5.1,ПК 5.2, ПК.6.1,ПК 6.2,ПК. 6.3,ПК 6.4,ПК 6.5 ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 8,ОК 9.При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

5.1. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Дипломные работы оцениваются по пятибалльной шкале. С этой целью разработаны критерии оценок, представленные в таблице 3

Таблица 3

Критерии оценки дипломных работ

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий		Кол-во баллов
	2	3		4
1	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	1 1 1 1 1	5
2	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание дисциплины Знание специальной терминологии Конструктивные ответы на вопросы Содержательность ответов Лаконичность ответов	1 1 1 1 1	5

3	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы	Умение выделить новизну темы, Умение выделить актуальность, Умение обосновать новизну темы, Умение обосновать актуальность, Умение выделить и обосновать практическую значимость	1 1 1 1 1	5
4	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты	Умение структурировать работу Умение изложить основные этапы ее проведения Умение раскрыть проблематику работы Умение обосновать результаты Владение риторикой	1 1 1 1 1	5
5	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений Наличие выводов в работе Наличие авторской позиции в работе Умение раскрыть авторскую позицию, изложенную в работе Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	1 1 1 1 1	5
6	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение основную часть заключение Умение раскрыть значимость своих предложений Умение лаконично отвечать на вопросы	1 1 1 1 1	5
7	Научность работы	Научность языка изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	1 1 1 1 1	5
8	Использование средств визуализации при презентации	Использование вербальных средств Использование невербальных средств Использование проектора Использование наглядных пособий Умение презентовать себя	1 1 1 1 1	5
9	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком Высокая степень самостоятельности Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок Наличие логических связей между главами и параграфами работы Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию	1 1 1 1 1	

10	Степень освоения заявленных в дипломной работе ПК и ОК	Четкая формулировка заявленных в работе ПК Выявление ОК, непосредственно связанных с темой дипломной работы Выявленная взаимосвязь между ПК и ОК, заявленных в дипломной работе Выводы и предложения, основанные на ПК Прослеживаемость междисциплинарных связей	1 1 1 1	

В соответствии с данными критериями подсчитывается средний балл, соответствующий оценке защиты студента. Итоговая оценка складывается из оценок отзыва, рецензии, защиты студента.

5.2. Примерные темы выпускных квалификационных работ

1.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения блюд из редких видов рыб	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 08
2.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения блюд из редких видов птицы	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 08
3.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения блюд из сладкого картофеля	ПМ 03
4.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения горячих блюд из нетрадиционных видов бобовых	ПМ 03
5.	Расширение и разработка ассортимента за счёт включения технологии CookandChill	ПМ 01, ПМ 03
6.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции для спортивного питания	ПМ 03, ПМ 05
7.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения блюд и десертов на основе десертных сыров	ПМ 03, ПМ 05
8.	Расширение и разработка ассортимента за счёт включения технологии гомогенизации при приготовлении блюд и десертов	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 05
9.	Расширение и разработка ассортимента за счёт включения технологии приготовления в вакууме при приготовлении блюд	ПМ 01, ПМ 03
10.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения блюд с добавлением редких видов приправ и добавок	ПМ 01, ПМ 03
11.	Расширение и разработка ассортимента кулинарной продукции путем включения десертов с использованием палатинита	ПМ 05
12.	Расширение и разработкаассортимента блюд из яиц и творога	ПМ 08, ПМ 03
13.	Расширение и разработка ассортимента сложных горячих соусов в ресторане Европейской кухни	ПМ 08, ПМ 03

№п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
14	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий европейской кухни	ПМ.04
15	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий для кофе-брейк	ПМ.04
16	Организация производства и разработка ассортимента и сложных мучных кондитерских изделий на основе миндального полуфабриката	ПМ.04
17	Организация производства и разработка ассортимента и сложных мучных кондитерских изделий на основе воздушного полуфабриката	ПМ.04
18	Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на основе заварного полуфабриката	ПМ.04
19	Разработка технологического процесса приготовления новых видов сложных мучных кондитерских изделий на основе бисквитного полуфабриката	ПМ.04
20	Разработка и внедрение в общественное питание блюд национальной кухни (татарская, еврейская, белорусская, украинская и др)	ПМ.01 ПМ.02, ПМ.03
21	Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих блюд из сыра блюд в ресторане.	ПМ.02 ПМ.03
22	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.	ПМ.02,
23	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.	ПМ.02
24	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для банкета.	ПМ.02
25	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для банкета	ПМ.02
26	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.	ПМ.02
27	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных фирменных холодных блюд в ресторане «……»	ПМ.02
28	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов и блюд из рыбного фарша.	ПМ.01 ПМ.03
29	Совершенствование организации процесса	ПМ.02

	приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции в условиях ресторана «……».	
30	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов к холодным блюдам с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ.02
31	Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, изготавливаемой на гриле.	ПМ.01 ПМ.03
32	Расширение ассортимента кулинарной продукции путем включения блюд европейской кухни на примере	ПМ 02, 03, 04, 05
33	Организация процесса приготовления и приготовление диетических хлебобулочных изделий на примере	ПМ 04
34	Расширение ассортимента кондитерских изделий за счет включения технологии велюра и глазирования	ПМ 04
35	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.	ПМ.02
36	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского стола.	ПМ.02
37	Внедрение инноваций при производстве хлебобулочных изделий на примере ресторана «Мохито»	ПМ 04
38	Совершенствование ассортимента кондитерских изделий с использованием нетрадиционных видов сырья на примере ресторана «Мохито»	ПМ 04
39	Совершенствование ассортимента мучных блюд и изделий на примере ресторана «Мохито»	ПМ 04
40	Совершенствование ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий из бисквита на примере ресторана «Мохито»	ПМ 04

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Форма задания на дипломную работу

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
"Ногинский колледж"

Специальность / направление 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ (ВКР)

Тип работы: дипломная работа

Обучающийся _____

1. Тема ВКР _____

Утверждена приказом по ГБПОУ МО Ногинский колледж № _____ от _____ 20 г.

2. Срок сдачи обучающимся законченной ВКР _____ 20 г.

3. Исходные данные по ВКР _____

4. Содержание разделов ВКР (наименование глав):

5. Перечень приложений к ВКР _____

Дата выдачи задания _____ 20__ г.

Руководитель _____

Обучающийся _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Форма графика выполнения дипломной работы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Ногинский колледж»

Календарный план работ
Тип работы _____
Обучающийся_____
Тема ВКР_____

№ п/п	Наименование этапа написания выпускной квалификационной работы	Плановая дата	Фактическая дата	Отметка об исполнении	Подпись руководителя /консультанта ***
1	Заявление на утверждение темы ВКР				
2	Приказ на утверждение темы ВКР				
3	Утверждение списка основных информационных источников				
4	Подготовка структуры (оглавления) ВКР				
5	Утверждение структуры (оглавления) ВКР				
6	Подготовка текста I главы ВКР				
7	Согласование текста I главы с руководителем ВКР				
8	Устранение замечаний руководителя ВКР по I главе				
9	Подготовка текста II главы и II главы (при наличии)				
10	Согласование текста II главы с руководителем ВКР				
11	Устранение замечаний руководителя ВКР по II главе				
12	Согласование содержания приложений к ВКР				
13	Согласование текста приложений к ВКР				
14	Подготовка текста введения и заключения ВКР				
15	Согласование текста введения и заключения ВКР				
16	Устранение замечаний руководителя ВКР по тексту введения				
17	Предоставление руководителю полного текста ВКР				
18	Устранение замечаний руководителя				
19	Прохождение предзащиты ВКР обучающимся				

№ п/п	Наименование этапа написания выпускной квалификационной работы	Плановая дата	Фактическая дата	Отметка об исполнении	Подпись руководителя /консультанта ***
20	Предоставление руководителю готовой ВКР (в типографском переплете)				
21	Отметка о выполнении обучающимся календарного плана				
22	Согласование и согласование текста выступления обучающегося и презентации студента по защите ВКР				
23	Устранение замечаний руководителя				
24	Предоставление руководителем обучающемуся отзыва на ВКР				
25	Предоставление обучающимся готовой ВКР рецензенту				
26	Консультации, рекомендации к защите ВКР				

Руководитель ВКР

Обучающийся

Подпись

Подпись

Председатель комиссии

по предзащите ВКР

Подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Пример оформления титульного листа дипломной работы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области«Ногинский колледж»

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения _____ Группа _____

очная, , заочная

ВЫПУСКНАЯ
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тип работы_____

Тема_____

_____

_____

Обучающийся _____ _____ _____

Ф.И.О. подпись дата

Руководитель _____ _____ _____

Ф.И.О. подпись дата

Рецензент _____ _____ _____

Ф.И.О. подпись дата

Ногинск 2020 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Форма отзыва на дипломную работу обучающегося

В Государственную экзаменационную
комиссию ГБПОУ МО «Ногинский колледж»
по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

ОТЗЫВ

на дипломную работу обучающегося

_____

(курс и отделение)

_____

(фамилия, имя, отчество)

на тему

_____

_____

Отзыв должен включать оценку:

актуальности темы выпускной квалификационной работы;

соответствия проекта заданию и иным требованиям;

теоретического и практического уровня подготовки обучающегося, его самостоятельности при выполнении исследования;

практической ценности выпускной квалификационной работы;

умения обучающегося работать с источниками информации и способности ясно и четко излагать материал;

соблюдения правил и качества оформления материалов;

достоинств и недостатков выпускной квалификационной работы;

общую оценку выполненной выпускной квалификационной работы и свое мнение о возможности присвоении выпускнику квалификации «техник – технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель дипломной работы (подпись)

(должность, место работы, фамилия, имя, отчество, степень, звание)

«_____»_____20____г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Форма рецензии на дипломную работу обучающегося

В Государственную экзаменационную
комиссию ГБПОУ МО «Ногинский колледж»
по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу обучающегося

_____

(курс и отделение)

_____

(фамилия, имя, отчество)

на тему

_____

_____

Рецензент должен отразить в рецензии:
общую характеристику дипломной работы в целом и отдельных его разделов;
актуальность темы, новизну предложенных методов решения задач;
оценку уровня профессиональной теоретической и практической подготовки выпускника, его умение самостоятельно использовать полученные знания при решении конкретных задач;
соответствие содержания дипломной работы заданию;
- полноту и детальность разработки отдельных вопросов;
- логическую последовательность и ясность изложения материала, обоснованность принимаемых решений;
- практическую ценность работы и возможность ее использования;
- качество оформления работы;
- положительные стороны и недостатки в работе;
- общую оценку выполненной дипломной работы (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и свое мнение о возможности присвоении выпускнику квалификации «техник - технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензент _____
(подпись)
(должность, место работы, фамилия, имя, отчество, степень, звание)

«_____» «_____» 20_____г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Пример оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВВЕДЕНИЕ……………………………………………………………………6
ГЛАВА 1. ……………………………………………………………………… 10
1.1. ……………………………………………………………………10
1.2. ……………………………………………………………………15
1.3. ……………………………………………………………………19
ГЛАВА 2 ………………………………………………………………………28
2.1. ……………………………………………………………………28
2.2. ……………………………………………………………………35
2.3. ……………………………………………………………………45
2.4……………………………………………………………………… 58
ЗАКЛЮЧЕНИЕ…………………………………………………………………60
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ…………………………………………………………64
ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Пример оформления последнего листа дипломной работы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Ногинский колледж»

Выпускная квалификационная работа состоит из _____ страниц

- основная часть _____ страниц
кол-во страниц без учета приложений

- приложения _____ страниц
кол-во страниц в приложении

Основная часть работы содержит: графиков - _____ рисунков - _____ таблиц - _____

Работа выполнена мной совершенно самостоятельно. Все использованные в работе материалы и концепции из опубликованной научной литературы и других источников имеют ссылки на них.

Обучающийся

_____ _____ _____
Ф.И.О. подпись дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Пример оформления заявления на утверждение темы ВКР

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Ногинский колледж»

Зам.директора по УР	ГБПОУ МО «Ногинский колледж»
	В.В.Красулиной
	Ф.И.О
от обучающегося	
	Ф.И.О
форма обучения	очная
	очная, заочная
специальность	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас утвердить следующие данные выпускной квалификационной работы (ВКР):

Тип работы: дипломная работа

Тема: _____

_____

Тема работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по учебному плану специальности.

Руководитель ВКР _____

фамилия, имя, отчество

Ученая степень, ученое звание _____ Должность, место работы _____

С методическими рекомендациями по выполнению ВКР ознакомлен, невыясненных вопросов не имею.

Подпись обучающегося _____ Дата: 20 __ г.

Подпись руководителя ВКР _____ Дата: 20 __ г.