МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Работодатель

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н. Сахаровский
«_31_» _августа_ 2016 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ
2016

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Программа государственной итоговой аттестации разработана в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной 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 апреля 2014 г. № 384.



Составители:
Хамаганова И.В.
Бадмаева И.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
2. Форма государственной итоговой аттестации 4
3. Вид государственной итоговой аттестации 4
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации 4
5. Требования к результатам освоения образовательной программы 5
6. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ 7
7. Организация выбора темы и выполнения выпускных квалификационных работ 7
8. Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ 10
9. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации 12
10. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации 14
11. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника 15
12. Приложения 17

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) в технологическом колледже ВСГУТУ (далее – колледж) по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студента по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа ГИА разработана на основе федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и в соответствии с Порядком организации и проведения ГИА технологического колледжа.

2. Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

3. Вид государственной итоговой аттестации

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в ВКР конкретных задач, а также выявлению уровня готовности к самостоятельной работе. Подготовка и защита ВКР направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

ВКР по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** выполняется в виде дипломной работы (проекта).

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

На подготовку и проведение ГИА согласно учебного плана специальности и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недель$
- на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели/

5. Требования к результатам освоения образовательной программы

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим ***видам деятельности***:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО - повар).

Техник-технолог должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать *профессиональными компетенциями*,

соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

6. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию:

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.07 Освоение программы подготовки по квалификации повар (Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих)

учитывают особенности развития региона, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Перечень тем ВКР:

- разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании выпускающей кафедры «Технология продуктов общественного питания», цикловых методических комиссий, методического совета колледжа;
- общая тематика ВКР по специальности утверждается приказом ректора ВСГУТУ после согласования с работодателями не позднее, чем за семь месяцев до защиты ВКР.

При определении тематики ВКР необходимо учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее заданий на практику.

Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика ВКР представлена в приложении 1.

7. Организация выбора темы и выполнения выпускной квалификационной работы

7.1 Выбор темы ВКР

После утверждения тематики ВКР приказом ректора, перечень тем доводится до сведения выпускников, которые имеют право выбрать тему из предложенного списка или представить на рассмотрение свою тематику с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Выбор темы ВКР выпускником осуществляется путем написания заявления на имя директора колледжа (приложение 2). Для уточнения допускается в тематике отражать тип предприятия.

Рассмотрение заявлений, закрепление тем за обучающимися и назначение руководителя осуществляется на заседании выпускающей кафедры «Технология продуктов общественного питания» и предметно-цикловой комиссии не позднее, чем за шесть месяцев до защиты ВКР.

Закрепление темы ВКР и руководителя утверждается приказом ректора.

7.2 Выполнение ВКР

Выполнение ВКР осуществляется под непосредственным контролем руководителя и, при необходимости, под руководством консультантов.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка индивидуального задания на подготовку ВКР;
- составление совместно с обучающимся плана ВКР;
- оказание помощи в разработке обучающимся графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи в подборе необходимых источников информации;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с обучающимся хода работы;
- оказание помощи (консультирование) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

В обязанности консультанта ВКР входит:

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

После приказа на закрепление темы руководитель составляет задание на выполнение ВКР (приложение 2), которое подписывается руководителем и обучающимся. Задание выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной), среди задач которой – сбор данных для дипломной работы (проекта) и обобщение информации по избранной теме. Задание вместе с дипломной работой (проектом) представляется к защите, как часть работы.

С целью достижения результатов при выполнении ВКР на *выпускающей кафедре (в колледже)* оборудован кабинет, оснащенный компьютерной техникой с соответствующим программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, нормативной документацией и справочной литературой.

При выполнении ВКР обучающийся пользуется методическими рекомендациями по написанию ВКР, разработанными выпускающей кафедрой «Технология продуктов общественного питания».

В период выполнения ВКР руководителем и консультантами проводятся очные консультации из расчета 16 часов на обучающегося.

На завершающем этапе выполнения ВКР проводится предзащита не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. К предварительной защите студент представляет полный несброшюрованный вариант дипломной работы.

В обязанности членов комиссии, в составе которой числятся председатель ЦМК, руководители ВКР и нормоконтролер, входит:

- оценка степени готовности дипломной работы и ее соответствия требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования; соответствующих ГОСТов;
- рекомендации по устранению выявленных недостатков работы;
- принятие решения о рекомендации дипломной работы к защите;
- определение окончательного срока сдачи сброшюрованного экземпляра работы в колледж не позднее, чем за три дня до начала защиты выпускных квалификационных работ;

- рекомендация лучших студенческих работ (определить список участников) на конкурс студенческих научных работ и для участия в научных конференциях.

Обсуждение и определение степени готовности дипломной работы (проекта) фиксируются в протоколе заседания комиссии.

В порядке исключения (при наличии уважительных причин) допускается перенос даты предварительной защиты на другой срок, но не позднее, чем за неделю до начала работы ГЭК.

Предзащита дипломной работы проходит по следующему плану:

1. Объявление фамилии, имени, отчества студента-выпускника и темы дипломной работы заведующим кафедрой, председателем предметно-цикловой комиссии.
2. Доклад автора дипломной работы (время доклада регламентировано в пределах 5–7 минут).
3. Вопросы членов кафедры и преподавателей предметно-цикловой комиссии.
4. Ответы студента на вопросы.
5. Дискуссия по обсуждаемой проблеме.
6. Решение о степени готовности дипломной работы к защите.

После завершения работы обучающимся над ВКР руководитель проверяет, подписывает ее, обсуждает с обучающимся итоги работы и пишет отзыв, но не позднее, чем за десять дней до защиты. Отзыв руководителя (приложение 3) содержит следующие сведения:

- оценка содержания работы,
- ее положительные стороны,
- замечания,
- степень самостоятельности и ответственности обучающегося,
- рекомендуемая оценка работы, в том числе относительно присваиваемой квалификации.

После подписания работы руководителем она сшивается и направляется на внешнюю рецензию (приложение 4), с привлечением в качестве рецензентов квалифицированных специалистов – работников учреждений (фирм, организаций), преподавателей высших учебных заведений. К рецензированию допускаются работы прошедшие предзащиту без замечаний или с небольшими замечаниями и имеющие отзыв на оценку не ниже «удовлетворительно».

Рецензия содержит:

- заключение о соответствии работы заданию,
- отличительные положительные стороны работы,
- недостатки и замечания по работе,
- практическое значение работы и рекомендации по внедрению в производство,
- рекомендуемая оценка работы (в том числе относительно присваиваемой квалификации).

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося, но внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

Выполненная работа в целом должна:

- соответствовать выданному 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 федеральным государственным образовательным стандартом.

После положительно пройденных предзащиты и рецензирования работа сдается в учебно-методический отдел для допуска к защите.

8. Требования к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

8.1 Структура ВКР: *(пропишите свою структуру, особенно технические специальности)*

Титульный лист;
Задание;
Содержание;
Введение;
Основная часть
1. Характеристика предприятия
2. Организация производства и обслуживания
   2.1 Организация производства
      2.1.1 Определение количества потребителей
      2.1.2 Составление расчетного меню
      2.1.3 Расчет сырья, полуфабрикатов и покупных товаров
      2.1.4 Расчет помещений предприятия
   2.2 Организация обслуживания
3. Организация контроля качества приготовления кулинарной продукции
   3.1 Контроль за поступлением сырья
   3.2 Контроль проведения технологического процесса
   3.3 Контроль качества готовой продукции
4 Организация и производственно-хозяйственной деятельности
   4.1 Организация водоснабжения и канализации
   4.2 Организация снабжения электроэнергией
5. Специальная тема: Разработки нормативной документации на блюдо
Заключение;
Приложения:
   Приложение А - Расчет сырья
   Приложение Б - Схема взаимосвязи цехов
   Приложение В - Технологическая карта блюда
   Приложение Г – Технико-технологическая карта блюда
   Приложение Д - Калькуляция блюда

Содержание графической части на листах формата А.1 (раздаточного материала):

- План *предприятия* с расстановкой оборудования
- Схема управления *предприятием*
- Аппаратно-технологическая схема приготовления блюда
- Калькуляционная карта блюда

Дополнительно ВКР должна содержать следующие элементы помимо перечисленных:

1. Отзыв руководителя ВКР;
2. Рецензия на работу.

(Структура работы может варьироваться в зависимости от направленности и характера ее содержания).

Требования к структурным элементам работы:

Титульный лист является первой страницей диплома и оформляется в соответствии с определенными требованиями (Приложение 5).

На титульном листе приводятся следующие сведения:

- наименование учебного заведения;
- гриф допуска к защите;

- гриф согласования с председателем ЦМК (заведующий выпускающей кафедры);
- наименование работы;
- тема дипломной работы (проекта);
- автор дипломной работы (проекта);
- код и наименование специальности;
- руководитель работы;
- рецензент;
- консультант (при наличии);
- нормоконтролер;
- референт;
- место и год оформления работы.

Введение дипломной работы содержит обоснование темы исследования, ее актуальности и практической значимости, краткую характеристику современного состояния проблемы, которой посвящена работа, объект, предмет исследования, цель, задачи, методы решения поставленных задач. Во введении дается оценка принятого решения с научной, практической точек зрения.

Основная часть работы должна включать не менее двух глав, в классическом варианте она может быть представлена теоретическим и практическим разделами. *(пропишите из каких разделов состоит основная часть ВКР по вашей специальности и кратко каково содержание этих разделов)*

Для обеспечения целевой направленности работы необходимо четко формулировать цели и задачи каждого раздела и подраздела.

В основной части дипломной работы приводятся данные, отражающие сущность, методику и основные результаты исследования.

В конце каждого раздела и пунктов следует обобщить материал в соответствии с целями и задачами, сформулировать выводы и достигнутые результаты.

В разделе «Характеристика предприятия» отражаются следующие вопросы: описывается тип, мощность и место нахождения предприятия; режим работы предприятия; его специализация или концепция; экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия; наличие конкурентов, структура предприятия, описывается меню и дополнительные услуги предприятия.

В разделе «Организация производства и обслуживания» приводится более подробное описание подразделов:

- Организация производства: рассчитывается количество потребителей; составляется расчетное меню (оперативное планирование); производится расчет сырья полуфабрикатов и покупных товаров (в т.ч. определяются поставщики, график поставки продовольственного сырья), и площадь складских, производственных и административно-бытовых помещений предприятия;

- Организация обслуживания: дается описание услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; методов и форм обслуживания потребителей, используемых в зависимости от конкретных условий его деятельности и особенностей обслуживаемого контингента; рассчитываются площади торговых помещений, приводится описание интерьера зала(ов), их оснащения мебелью; столовой посуды, приборов и белья; а так же информационного обеспечения процесса обслуживания.

В разделе «Организация управления предприятием» приводится структура управления предприятием и квалификационные (должностные) инструкции для персонала; виды договоров на поставку сырья и обеспечение производственной деятельности; организация труда работников предприятия; распределение материальной ответственности между работниками предприятия.

В разделе «Организация контроля качества приготовления кулинарной продукции» приводятся описание видов контроля, их сущности и плана выполнения за поступлением сырья, проведением технологического процесса, качества готовой продукции.

В разделе «Организация и производственно-хозяйственной деятельности» описываются организация обеспечения водоснабжением и канализацией, электроэнергией.

В разделе «Специальная тема: Разработки нормативной документации на блюдо» разрабатывается технико-технологическая, технологическая и калькуляционная карты на одно из блюд в меню.

Заключение должно содержать:

- краткие выводы по результатам выполненной работы;
- оценку полноты решений выполненных задач;
- рекомендации по конкретному использованию результатов;
- оценку научной, практической значимости результатов работы;
- оценку эффективности результатов дипломной работы и возможности ее внедрения.

Выводы представляют собой обобщения по проделанной работе. Они делаются как по всей работе, так и по отдельным ее этапам. В каждом случае они должны соотноситься с целями и задачами работы в целом и с целями и задачами каждого раздела и подраздела.

Список использованных источников располагается после основного текста работы и должен включать реально изученную и использованную в работе литературу (не менее 20 источников за последние 5/10 лет).

Список использованных источников представляет собой перечень литературы в алфавитном порядке с полным библиографическим описанием и с нумерацией по порядку. Вначале перечисляется литература на русском языке, затем – на иностранных. Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими требованиями ГОСТа.

Требования к объему дипломной работы

Оптимальный объем квалификационной работы должен составлять 30-50 страниц основного текста.

8.2 Требования к содержанию и оформлению ВКР подробно представлены в методических указаниях по выполнению ВКР для обучающихся специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

9. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

9.1 Условия подготовки к государственной итоговой аттестации.

Расписание ГИА составляется ежегодно заведующей учебно-методическим отделом колледжа совместно с председателем ЦМК и утверждается заместителем директора по УМР.

Расписание ГИА включает:

- График контрольных точек выполнения ВКР;
- График предзащиты;
- График защиты.

Контрольные точки выполнения ВКР. В колледже создается комиссия для проведения контрольных точек выполнения ВКР, в состав которой входят председатель ЦМК, руководители ВКР, нормоконтролер. В процессе выполнения ВКР обучающийся должен пройти 3 контрольных точки.

На первой контрольной точке обучающийся предоставляет:

- задание на дипломную работу (проект);
- план написания ВКР;
- подборку литературы по тематике ВКР;
- введение;
- план и тезисы основной части.

На второй контрольной точке:

- задание;
- план написания;
- исправленные замечания, сделанные комиссией на предыдущем этапе;
- основную часть.

На третьей контрольной точке:

- задание;
- план написания;
- исправленные замечания, сделанные на предыдущем этапе;
- заключение, приложения, иллюстрационный материал.

Предзащита ВКР. Не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии для обучающихся организуется предварительная защита ВКР. К предварительной защите студент представляет полный несброшюрованный вариант дипломной работы. На предзащите выносится заключение комиссии о допуске/не допуске ВКР до защиты.

Защита ВКР. Защита проводится на заседании ГЭК. Готовясь к защите, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия (чертежи, плакаты, презентация и т.д.), продумывает ответы на замечания рецензентов и возможные вопросы членов ГЭК.

9.2 Процедура проведения государственной итоговой аттестации.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме освоившие учебный план (или индивидуальный учебный план) ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Необходимым условием допуска к ГИА также является успешная сдача квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, предусмотренным учебным планом, т.е. факт освоения всех компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и ППССЗ СПО ВСГУТУ.

На защиту ВКР отводится до 45 минут на каждого обучающегося. Процедура защиты содержит:

- доклад дипломника (10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии на ВКР (5 минут);
- вопросы членов ГЭК и ответы дипломника на эти вопросы (10-15 минут);
- выступление руководителя ВКР и(или) рецензента, если он(они) присутствует на заседании (10 минут).

Защита ВКР проводится в специально подготовленных аудиториях на открытых заседаниях ГЭК в присутствии не менее 2/3 ее состава. Комиссия ГЭК формируется приказом ректора ВСГУТУ в следующем составе:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя;
- члены ГЭК в соответствии с приказом о составе комиссии;
- секретарь.

Заседание ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются:

- итоговая оценка защиты ВКР;
- вопросы членов ГЭК и ответы дипломника на эти вопросы;

- особое мнение членов ГЭК.

Протокол подписывается председателем, заместителем председателя, секретарем и всеми присутствующими членами ГЭК.

Результаты защиты и решение о присвоении квалификации по специальности объявляются в тот же день.

10. Материально-техническое, информационно-документационное, кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

10.1 Материально-техническое обеспечение ГИА.

Для защиты ВКР отводится специально оборудованный кабинет. Оснащение кабинета включает:

- Рабочие места для членов ГЭК;
- Рабочее место ответственного секретаря;
- Рабочее место защищающегося (трибуна, доска, стенды для размещения графической части);
- Компьютер, мультимедиапроектор, экран.

10.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА.

На моменте выполнения ВКР обучающимся и руководителям ВКР необходимы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- ППССЗ СПО ВСГУТУ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Программа ГИА по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Методические указания по выполнению и оформлению ВКР;
- Учебники, учебные пособия, периодическая литература и т.д.

На моменте защиты ВКР членам комиссии ГЭК необходимы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- ППССЗ СПО ВСГУТУ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Программа ГИА по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Документация по экспертизе и оценке сформированности общих и профессиональных компетенций; оценочные листы;
- Сводная ведомость результатов освоения ППССЗ выпускниками специальности;
- Приказ ректора об утверждении тематики ВКР;
- Приказ ректора о закреплении тем ВКР;
- Приказ ректора об утверждении состава ГЭК;
- Приказ ректора о допуске обучающихся к защите ВКР;
- Книга протоколов заседания ГЭК;
- Зачетные книжки обучающихся;
- Выполненные ВКР с письменными отзывом и рецензией.

10.3 Кадровое обеспечение ГИА.

Требования к квалификации педагогических работников, обеспечивающих руководство выполнения ВКР – наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требования к квалификации членов ГЭК – педагогические работники ВСГУТУ и(или) лица, приглашенные из сторонних организаций, имеющие ученую степень и(или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

11. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

В основе оценки ВКР (от руководителей ВКР) лежит пятибалльная система оценивания.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР:

«Отлично» - работа носит прикладной характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, аргументированные технические решения, изложение материала последовательно, логично, с использованием профессиональной терминологии, с соответствующими выводами и обоснованными предложениями по рассматриваемой проблеме или вопросу.

«Хорошо» - работа носит прикладной характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, технические решения верные, но не достаточно аргументированы, достаточно подробный анализ проблемы или вопроса, изложение материала последовательно с соответствующими выводами, с использованием профессиональной терминологии, однако не с вполне обоснованными предложениями.

«Удовлетворительно» - носит прикладной характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, технические решения приняты без учета тематики, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, с использованием узкого набора профессиональной терминологии, необоснованные предложения по рассматриваемой проблеме.

«Неудовлетворительно» - не содержит анализа и практического разбора предложенной проблемы, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов или они носят декларативный характер.

ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ:

№ п/п	*Показатели качества*	*Основные индикаторы*
	Обоснование темы	*- во введении обоснован выбор данной темы и ее актуальность*
	Полнота, корректность и соответствие прикладного аппарата теме	*- правильно определены цель и основные критерии;* *- решены задачи структуры согласно тематике;* *- логически выстроена цепочка аргументированных решений;* *- в предлагаемых решениях отражены современные достижения науки и техники.*
	Полнота, корректность и соответствие понятийного аппарата	*- проведен теоретический анализ основных понятий, сформирован понятийный аппарат ВКР*
	Соответствие содержания работы теме	*- соответствует целевой установке и решаемым задачам;* *- отражает полноту реализации цели*
	Отражение степени проработки проблемы	*- продемонстрировано умение ретроспективного анализа литературы и источников по проблеме;* *- продемонстрировано умение критически оценивать концепции различных авторов* *- продемонстрировано умение работать с нормативной документацией профессиональной отрасли и верно интерпретировать ее.*

	Ясность, логичность, последовательность изложения	*- теоретическое обоснование выполнено системно и логично;* *- язык и стиль изложения содержания соответствует жанру прикладной (технологической) работы;* *- теоретические знания соответствуют требованиям ФГОС СПО*
	Анализ результатов и выводы	*- имеются выводы после каждой главы;* *- заключительные выводы и предложения обоснованы и опираются на содержание работы (технологические расчеты, принятые решения);* *- в выводах теоретические положения логично связаны с практическими рекомендациями*
	Практическая значимость результатов	*- имеются рекомендации по использованию материалов ВКР в практической деятельности*
	Оформление работы	*- работа имеет четкую структуру;* *- оформление соответствует требованиям, изложенным в методических указаниях*

Критерии оценки защиты ВКР:

«Отлично»

- при докладе свободно владеет темой, четко излагает содержание работы, с использованием профессиональной терминологии, выдерживает регламент;

- иллюстративный материал полностью раскрывает содержание темы;

- аргументированно отвечает на вопросы и замечания.

«Хорошо»

- при докладе недостаточно свободно владеет темой, нечетко излагает содержание работы, затрудняется в профессиональной терминологии;

- иллюстративный материал недостаточно полно раскрывает содержание работы;

- недостаточно аргументировано отвечает на вопросы и замечания.

«Удовлетворительно»

- при докладе слабо владеет темой, слабо представлено содержание работы, не выдержан регламент;

- иллюстративный материал не в полной мере раскрывает содержание темы работы;

- слабо аргументирует ответы на вопросы и замечания.

«Неудовлетворительно»

Существенные замечания по докладу.

Тематика ВКР

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Примечание: при формулировке темы допускается уточнение по группам кулинарной продукции и типам предприятия общественного питания

Приложение 2.

ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ЗАДАНИЕ

Утверждаю:
Директор ТК ВСГУТУ
к.э.н., доцент Сахаровский С.Н.
_____
«____» _____2016 г.

По подготовке выпускной квалификационной работы (ВКР)

Обучающемуся_____

1.Тема ВКР: _____
_____

(утверждена приказом ВСГУТУ от «____» _____ 20___ № _____)

2. Срок сдачи обучающимся законченной ВКР «____» _____20____г.
Исходные данные к ВКР
_____
_____
_____

4. Перечень подлежащих разработке в ВКР вопросов или краткое содержание ВКР:
_____
_____
_____
_____
_____
_____

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей, схем и др.)
_____
_____
_____
_____

6. Консультанты ВКР (с указанием относящихся к ним разделов и частей ВКР)
_____
_____
_____

7. Дата выдачи задания «____» _____20_____г.

Руководитель _____/_____/
(*подпись)* *(И.О.Фамилия)*

Председатель ЦМК по специальности _____/_____/
(*подпись)* *(И.О.Фамилия)*

Обучающийся _____ /_____/
(*подпись)* *(И.О.Фамилия)*

Приложение 3.

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

Студента _____
(Ф.И.О.)

выполненной на тему: «_____

_____»

1. Оценка содержания работы: _____

_____

_____

2. Положительные стороны работы:_____

_____

_____

3. Замечания к работе:_____

_____

4.Степень самостоятельности и ответственности обучающегося:_____

_____

_____

5.Рекомендуемая оценка работы (в т.ч. относительно присваиваемой квалификации):_____

_____

7. Дополнительная информация для ГЭК:_____

_____

Научный руководитель:_____

_____
(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

«___»_____20__г. _____
(подпись)

М.П.

Приложение 4.

ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ВСГУТУ)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

(Наименование предприятия,

учреждения, организации, должность,

И.О.Фамилия рецензента)

НАПРАВЛЕНИЕ НА РЕЦЕНЗИЮ

Уважаемый (-ая)_____(Имя, отчество рецензента)_____

Технологический колледж ВСГУТУ направляет Вам на рецензирование выпускную квалификационную работу (ВКР) обучающегося (специальность, код)

№№ пп	ФИО обучающегося	Наименование темы ВКР	Объем ВКР		Дата представления рецензии в адрес ТК ВСГУТУ	Дата защиты ВКР
			Стр. пояснительной записки	Листов графической части		
1	…	…	…	….	…	…

В результате ознакомления с материалами ВКР и собеседования с выпускником просим Вас в своей рецензии провести квалифицированный анализ существа основных положений рассматриваемой ВКР.

В рецензии необходимо дать характеристику правильности и качества общего решения поставленных заданием вопросов, установить соответствие ВКР современному уровню развития науки и техники, степень использования существующего опыта, методов анализа, расчета и проектирования, исследования, новейших литературных источников, оценить оригинальность принятых решений, качество исполнения материалов (записки, чертежи), степень обоснованности выводов и рекомендаций, достоверность полученных результатов анализа и рекомендаций, их новизну и практическую значимость.

Кроме положительных сторон ВКР необходимо отметить имеющиеся недостатки и упущения, подчеркнуть фактические ошибки как в расчетах и исследованиях, так и в графической части.

ВКР оценивается по четырехбалльной шкале («отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

Просим предоставить рецензию в адрес ТК ВСГУТУ в указанные выше сроки.

М.П. Директор ТК ВСГУТУ_____С.Н.Сахаровский

«___»_____20__г.

ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ВСГУТУ)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рецензия на ВКР обучающегося (ФИО, группа, специальность)

_____

Выполненную на тему: _____

1.Соответствие работы заданию_____

_____

_____

2.Оценка содержания работы _____

_____

_____

3.Отличительные положительные стороны работы:

_____

_____

_____

4. Практическое значение работы и рекомендации по внедрению в производство:_____

_____

_____

5.Недостатки и замечания по работе:_____

_____

_____

_____

6.Рекомендуемая оценка работы (в т.ч. относительно присваиваемой квалификации):

_____

_____

Рецензент_____

_____

(Ф.И.О. ученая степень, звание, должность, место работы)

М.П. «_____» _____20____г. _____

(подпись)

Приложение 5.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ВСГУТУ)
Технологический колледж

«СОГЛАСОВАНО» _____ Председатель ЦМК Зав. кафедрой «Технология продуктов общественного питания» д.т.н., доцент Хамаганова И.В.	Допущен к защите _____ Директор ТК ВСГУТУ к.э.н., доцент Сахаровский С.Н.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)
(Д.30.0. 19.02.10.ХХ.012.ПЗ)

(Здесь Д, З – дневное, заочное
19.02.10 – код специальности
ХХ – порядковый номер студента в приказе на закрепление темы ВКР
012- три последние цифры зачетной книжки студента
ПЗ – пояснительная записка - пишется, если выполняется дипломный проект)

на тему: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ В КАФЕ

Исполнитель: обучающийся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
очной формы обучения группы _____

_____ /_____/
Фамилия Имя Отчество обучающегося подпись

Руководитель работы /_____/ *к.т.н, доцент С.В. Цырендоржиева*

Рецензент /_____/ *Технолог МУП «Городской комбинат школьного питания» Е.В. Шавалеева*

Нормоконтролер /_____/ *к.т.н, доцент И.И. Бадмаева*

Референт /_____/ *к.и.н. преподаватель Б.В. Михеев*

Улан-Удэ 2016