

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

Согласовано
Председатель ГЭК
Всг - В.В. Стройнов

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора №317
« 6 » декабря 2021 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2022 год

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Квалификация: техник-технолог

Усть-Илимск, 2021

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического Совета,
Протокол « 8 » ноября 2021 г № 3.

Рассмотрено и одобрено

на заседании Методического
объединения «Профессиональный
цикл» ППССЗ
Протокол от «23» октября 2021 г. № 2
Председатель МО
 С.Н. Старченко

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основании:

– Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22 апреля 2014 года приказом министерства образования и науки РФ № 384.

– Устава техникума.

Разработчик: С.Н. Старченко, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Требования к результатам освоения ООП.....	4
3. Форма государственной итоговой аттестации	6
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	6
5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	7
6. Тематика выпускных квалификационных работ	7
7. Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации ..	9
8. Требования к выпускной квалификационной работе по специальности	
19.02.10 Технология продукции общественного питания	10
8.1. Структура, объем и содержание ВКР в виде дипломной работы	10
8.2. Порядок подготовки ВКР в виде дипломной работы.....	12
8.3. Основные требования к оформлению ВКР в виде дипломной работы....	15
9. Критерии оценки выпускной квалификационной работы	16
10. Порядок апелляции и пересдачи ГИА	18
Приложение	20

1. Общие положения

1.1. Программа определяет совокупность требований к организации и проведению Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Программа ГИА выпускников является частью программы подготовки специалистов среднего звена. В Программе государственной итоговой аттестации определены: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию итоговой аттестации, сроки проведения итоговой государственной аттестации, тематика, состав, объем и структура выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), требования к ВКР, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.4. Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускников образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО в части государственных требований к оценке качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Задачи:

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств выпускника;
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

1.5. К ГИА допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Требования к результатам освоения ООП

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 основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

3. Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) виде **дипломной работы**. Государственных экзаменов не предусмотрено.

ВКР в форме дипломной работы способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация в объеме 6 недель включает:

– подготовку выпускной квалификационной работы – 4 недели;

– защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели.

5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Согласно учебному плану, календарному учебному графику по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливаются следующие сроки проведения ГИА:

заочная форма обучения:

– подготовка и выполнение дипломной работы осуществляется с **18 мая по 14 июня 2022 г.**;

– защита дипломной работы проводится с **15 июня по 28 июня 2022 г.**

Дополнительные сроки проведения ГИА:

Для лиц, не проходивших ГИА:

– по уважительной причине – в установленные техникумом сроки, но не позднее 4х месяцев после подачи заявления;

– по неуважительной причине – не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для лиц, получивших на ГИА неудовлетворительную оценку не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливаются в техникум на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей ОПОП СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

6. Тематика выпускных квалификационных работ

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

№	Перечень тем дипломных работ	Профессиональные модули
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
5	Организация процесса приготовления и приготовление диетических мясных горячих блюд	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	ПМ.02, ПМ.06
7	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	ПМ.05, ПМ.06

8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
9	Организация процесса приготовления и приготовление тематических тортов с использованием современного кондитерского сырья	ПМ.04, ПМ.06
10	Организация процесса приготовления и приготовление горячих постных блюд.	ПМ.02, ПМ.06
11	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
12	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса томленного в горшочке	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
13	Организация процесса приготовления и приготовление сложных крем-супов	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
14	Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов национальной кухни	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
15	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	ПМ.03, ПМ.06
16	Организация процесса приготовления и приготовление диетических рыбных горячих блюд	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
17	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
18	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей в горшочках	ПМ.02, ПМ.06
19	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра	ПМ.03, ПМ.06
20	Организация процесса приготовления и приготовление банкетных мясных холодных блюд	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
21	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
22	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд национальной кухни	ПМ.03, ПМ.06
23	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из пасты собственного приготовления	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06
24	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
25	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного порционным куском на гриле	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
26	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленого мяса	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
27	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного крупным куском	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
28	Организация процесса приготовления и приготовление гарниров из овощей	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
29	Организация работы закусочной - блинной	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
30	Организация процесса приготовления и приготовление сложных теплых салатов из морепродуктов	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
31	Организация процесса приготовления и приготовление из мяса жареного порционным куском	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
32	Организация процесса приготовления и приготовление	ПМ.04, ПМ.06

	сложных кондитерских изделий с использованием сырья местного региона	
33	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей и грибов	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
34	Организация процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	ПМ.04, ПМ.06
35	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста	ПМ.04, ПМ.06
36	Организация процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий с пониженной калорийностью	ПМ.04, ПМ.06
37	Организация процесса приготовления и приготовление птифур	ПМ.04, ПМ.06
38	Организация процесса приготовления и приготовление пряников	ПМ.04, ПМ.06
39	Организация процесса приготовления и приготовление блюд для студенческой столовой	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06
40	Организация процесса приготовления и приготовление холодных диетических блюд.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06

7. Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации

7.1. Перечень документов:

1. Программа государственной итоговой аттестации по данной специальности (доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА).
2. Приказ о допуске выпускников к ГИА.
3. Лист ознакомления студентов с Программой государственной итоговой аттестации, требованиями ВКР, критериями оценки знаний.
4. Приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ и назначении руководителей.
5. Сводная ведомость оценок.
8. Протоколы сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям и оценочные листы.
9. Дипломная работа.
10. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению дипломной работы студентов (на каждого студента).
12. Распоряжение Министерства образования Иркутской области об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий.
13. Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемой техникумом.

7.2. Все дипломные работы должны после защиты передаваться в архив техникума на хранение.

7.3. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников заполняются в дни защиты и хранятся вместе со сводными ведомостями оценок в архиве техникума.

8. Требования к выпускной квалификационной работе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

8.1. Структура, объем и содержание ВКР в виде дипломной работы

По структуре дипломная работа состоит из: пояснительной записки, состоящей из: титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка использованных источников; приложений и др. в зависимости от темы дипломной работы.

Объем пояснительной записки должен составлять 50-60 страниц печатного текста белой бумаги формата А4 без приложений. Требования к оформлению дипломной работы указаны в методических рекомендациях по написанию дипломных работ.

1. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков кадров. Она должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, с сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике основные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Дипломная работа может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер. Объем дипломной работы должен составлять не менее 50, но не более 60 страниц печатного текста (без приложений). Дипломная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- основная (теоретическая) часть, в которой содержатся основы изучаемой проблемы;
- практическая часть должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования производственной деятельности, описания ее реализации, оценки ее результативности;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемых источников (не менее 15 источников);
- приложение.

3. Дипломная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;

- основная (теоретическая) часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, научное обоснование проблемы;

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

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

- список используемых источников (не менее 15 источников);

- приложение.

4. Дипломная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;

- основная (теоретическая) часть, в которой описываются история вопроса, обоснование разрабатываемой проблемы в теории и практике посредством глубокого сравнительного анализа литературы;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;

- список используемых источников (не менее 15 источников);

- приложение.

5. Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

Список используемой литературы и источников (не менее 15) составляется в следующем порядке:

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

- Указы Президента РФ (в той же последовательности);

- Постановления Правительства РФ (в той же очередности);

- Иные нормативные акты;

- иные официальные материалы (резолуции – рекомендации международных организаций и конференций. Официальные доклады, официальные отчеты и т.д.);

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

- иностранная литература (на иностранном языке);

- интернет-ресурсы.

К дипломной работе прикладываются отзыв руководителя ВКР, рецензия на ВКР.

8.2. Порядок подготовки ВКР в виде дипломной работы

Для проведения ГИА в форме подготовки и защиты дипломной работы выпускнику предоставляется право выбора темы из предложенного перечня тем. Студент имеет право предложить на согласование методического объединения по специальности собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем.

Тематика ВКР разрабатывается преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Для подготовки ВКР обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты по отдельным частям ВКР. Руководителем ВКР может быть назначен педагогический работник техникума или другой образовательной организаций, а также представители предприятий и организаций.

Количество предлагаемых студентам тем должно быть больше количества выпускников (1-2 и более) по специальности данного года обучения.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора **не позднее 01.02.2022 г.**

По закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для подготовки и выполнения ВКР, а также календарный график подготовки ВКР.

Задания подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе **не позднее 14.02.2022 г.**

Задания и календарный график подготовки ВКР с примерным распределением времени на выполнение отдельных частей работы выдаются студенту **не позднее 25.02.2022 г.**

Выдача задания сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления ВКР.

При выполнении дипломной работы рекомендуется использовать учебную и справочную литературу. Выполнение дипломной работы осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном графике подготовки ВКР.

Руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет руководитель ВКР.

В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заместителя директора по УПР.

Руководитель ВКР проводят консультации студентов в соответствии индивидуальным календарным графиком подготовки студента.

Завершающим этапом выполнения ВКР является нормоконтроль. Его целью является соблюдение студентами всех требований ЕСКД, ЕСТД, и ЕСПД при оформлении ВКР. Нормоконтроль проводится при 100%-ной готовности ВКР. При успешном прохождении нормоконтроля контролер ставит подписи на первой странице пояснительной записки. Работы, не прошедшие нормоконтроль, к защите не допускаются.

Срок прохождения нормоконтроля – **06.06.22 г. по 10.06.2022 г.**

ВКР, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, нормоконтролером, передается руководителю ВКР для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе.

Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над дипломной работой является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

Срок получения студентом отзыва руководителя ВКР – **до 17.06. 2022 г.**

В целях получения дополнительной объективной оценки ВКР осуществляется рецензирование. Рецензентами могут быть ведущие специалисты предприятий, институтов и организаций, педагогические работники техникума и других образовательных организаций соответствующего профиля.

Рецензент имеет право рассматривать только сброшюрованный и подписанный дипломником, руководителем экземпляр ВКР.

Рецензент тщательно знакомится с пояснительной запиской ВКР, оформляет рецензию.

В рецензии на ВКР должна быть дана оценка актуальности темы, убедительности аргументации в определении целей и задач исследования, степени соответствия и полнота собранных материалов целям и задачам исследования, качество обработки материалов, обоснованность сделанных выводов и предложений, соответствие содержания и оформления работы предъявленным требованиям, теоретическая и практическая значимость ВКР, конкретные замечания по содержанию, выводам, оформлению ВКР с указанием разделов и страниц, оценка качества разработки разделов, значимости теоретической и практической части ВКР. В итоге рецензии должна быть дана оценка ВКР по пятибалльной шкале, уровне профессиональной подготовленности автора.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием его фамилии, имени и отчества, ученого звания, ученой степени, места работы, должности, а также

даты рецензии. Дата на рецензии проставляется не позднее, чем за три дня до защиты ВКР.

Срок сдачи ВКР на рецензию – с **13.06.2022 г. по 17.06.2022 г.**

Не позднее, чем за 3 дня до защиты проводится предварительная защита ВКР, смотр дипломных работ, целью которой является проверка готовности студента к защите. На предзащиту (смотр ВКР) студент представляет саму работу, отзыв руководителя, рецензию.

Заместитель директора по УПР на основании результатов отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите, о чем делается соответствующая запись на титульном листе.

Отрицательный отзыв руководителя или рецензента на ВКР не влияет на допуск к защите. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Оценку по результатам защиты выставляет ГЭК. На заседания ГЭК могут приглашаться рецензент и руководитель ВКР.

Проведение предзащит планируется за неделю до начала работы ГЭК – **16.06.2022 г. по 17.06.2022 г.**

Допуск к ГИА оформляется приказом директора на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практики и готовности ВКР (допуск к защите).

На организационном собрании студенты выпускного курса знакомятся с графиком работы ГЭК для проведения ГИА.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. На защиту ВКР отводится до 30 минут. Регламент процедуры защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами данной комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Защита ВКР может сопровождаться демонстрацией мультимедиа презентаций, наглядными пособиями, макетами, моделями и другими демонстрационными материалами.

Во время защиты ВКР студент может использовать:

- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления;
- программные средства для показа презентации.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8.3. Основные требования к оформлению ВКР в виде дипломной работы

Дипломная работа выполняется на белой бумаге формата А4 (210x297мм).

Текст работы излагается на одной стороне листа. Текст следует печатать, соблюдая следующие требования: текст набирается шрифтом Times New Roman кеглем 14, возможно использование чертежного шрифта по ГОСТ тип А строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25см; строки разделяются полуторным интервалом. Полужирный шрифт, курсив и подчеркивания не применяется

Нумерация страниц и глав должна быть обозначена арабскими цифрами без точки в конце. Номера страниц проставляются внизу страницы справа.

Каждую главу начинать с нового листа (страницы). Расстояние между заголовками глав и параграфов составляет два интервала (слова «глава», «раздел», «параграф» не пишутся). Заголовки структурных элементов следует писать в середине строки заглавными буквами, без подчеркивания (например: ВВЕДЕНИЕ), переносов и точек в конце заголовка. Разделы, подразделы следует писать с абзацного отступа с выравниванием по ширине. Если раздел имеет один подраздел, его не нумеруют, также не нумеруются выводы по главе.

Формулы, приводимые в тексте, должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках, при этом перед формулой необходимо сделать ссылку на нее. После формулы, если необходимо расшифровать величины, вошедшие в нее, ставится запятая, затем слово «где».

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией, каждая таблица должна иметь четкое название, отражающее ее содержание. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире; на все таблице должны быть ссылки в тексте непосредственно перед таблицей с указанием номера таблицы. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, при этом над продолжением пишется слева таблицы «Продолжение таблицы__» с указанием номера; при делении таблицы на части головку таблицы необходимо повторять на каждой странице. Текст в таблице допускается печатать 12 шрифтом через одинарный интервал.

Иллюстрации (графики, рисунки, диаграммы) следует располагать после текста, в котором они впервые упоминаются со ссылкой на данную иллюстрацию; Иллюстрации нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами в середине страницы (например: Рисунок 1 – Виды издержек); подрисуночные надписи пишутся непосредственно под иллюстрацией и над словом «Рисунок» шрифтом 12; при ссылке на иллюстрацию следует писать «в соответствии с рисунком __». Не рекомендуется заканчивать главу или раздел сразу после таблицы или

иллюстраций, необходимо сделать вывод или анализ к иллюстрациям (таблицам). Не допускается перенос слов в наименованиях глав и параграфов.

9. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Предметом ГИА выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

При выполнении и защите дипломной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО демонстрирует готовность к выполнению видов профессиональной 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 профессии повар, кондитер.

Таким образом дипломная работа позволяет ГЭК оценить сформированность компетенций выпускника, а также уровень освоения дисциплин.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

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

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

- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, четкость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

Результаты ГИА выпускников определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** ставится при соблюдении следующих условий:

– представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР (при необходимости), нормоконтролера в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

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

– на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы.

При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью; прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт; во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

Оценка **«хорошо»** ставится при соблюдении следующих условий:

– представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР (при необходимости), нормоконтролера в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

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

– на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы.

При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью; прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт. Возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится при соблюдении следующих условий:

– представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием согласно, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по разделам ВКР (при необходимости), нормоконтролера в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

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

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

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

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

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в том случае, если:

– представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, консультантов по

разделам ВКР (при необходимости), нормоконтролера в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

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

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

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

10. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

По результатам прохождения ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа педагогов техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распоряжения директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные установленные сроки.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГЭК выпускника 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 техникума.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

Календарный график подготовки выпускной квалификационной работы

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(заочная форма обучения)

	Мероприятия	Примерные сроки проведения
1	Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ. Оформление приказов о закреплении тем ВКР, назначении руководителей ВКР	01.02.2022 г.
2	Выдача студентам индивидуальных заданий на выполнение выпускных квалификационных работ	24.02.2022 г.
3	Преддипломная практика	20.04.2022 г. по 17.05.2022 г.
4	Сбор информации и систематизация материала во время прохождения преддипломной практики	20.04.2022 г. по 17.05.2022 г.
5	Подготовка ВКР	18.05.2022 г. по 14.06.2022 г.
6	Срок прохождения нормоконтроля	06.06.2022 г. по 10.06.2022 г.
7	Срок сдачи ВКР на рецензию	13.06.2022 г. по 17.06.2022 г.
8	Отзыв руководителя	до 17.06.2022 г.
9	Предварительная защита	16.06.2022 г. по 17.06.2022 г.
10	Защита ВКР	15.06.2022 г. по 28.06.2022 г.