

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрена
на заседании
педагогического совета
Протокол № 19
«08 » 12 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора БПОУ ВО
«Череповецкий многопрофильный
колледж» от 08.12.2020 г. № 492



**Программа
государственной итоговой аттестации
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Череповец
2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.

Организация - разработчик:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж», г. Череповец.

Разработчики:

Васильева Жанна Юрьевна, заместитель директора по учебно-производственной работе

Иванова Галина Валерьевна, преподаватель
Анискина Татьяна Павловна, преподаватель

Организация - разработчик:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж», г. Череповец.

Рассмотрена на заседании ПЦК
Протокол № 4 от « 25 » 11 20 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО «Корпоративное питание»



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка.....	4
2.	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
3.	Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	8
4.	Условия реализации государственной итоговой аттестации...	13
5.	Оценка результатов государственной итоговой аттестации	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (далее ОПОП), является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со статьей 59 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г.), приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.), ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (приказ МОН РФ от 22 апреля 2014 г. N 384).

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным средствам и технологиям ГИА выпускников по данной специальности.

Государственная итоговая аттестация устанавливает следующий 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 прохождения практик;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе (ВКР)).

В программе ГИА содержится тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания доводятся до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР, и критерии оценки результатов защиты доводятся до сведения студентов за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие все требования

основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

В Программе ГИА определены:

- форма ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- материалы по содержанию ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- критерии оценки уровня знаний и качества подготовки выпускника.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1.Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является определение степени соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы СПО, соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию:

ГИА включает подготовку и защиту ВКР, на что выделяется 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели с 17 мая 2021 года по 11 июня 2021 года.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели с 15 июня 2021 года по 25 июня 2021 года.**

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. ВКР призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

2.2.2. Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация работы кафе при заказе банкета на 20 человек
2. Организация работы столовой в образовательном учреждении
3. Организация работы горячего цеха ресторана при гостинице
4. Организация работы кафе на 50 посадочных мест
5. Организация работы ресторана при заказе банкета на 60 человек
6. Организация работы горячего цеха в кафе на 50 посадочных мест
7. Организация работы холодного цеха в ресторане на 40 посадочных мест
8. Организация работы молодежного кафе на 30 мест
9. Организация работы столовой закрытого типа на промышленном предприятии
10. Организация работы ресторана кухни на 40 человек
11. Организация работы ресторана при обслуживании фуршета на 30 человек
12. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленого мяса
13. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных десертов
14. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных закусок из птицы
15. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из овощей
16. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления песочных пирожных-корзиночек
17. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления банкетных закусок
18. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих соусов

19. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса
20. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента комплексных обедов
21. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из круп
22. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из птицы
23. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления изделий из слоеного теста
24. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента пиццы
25. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления мелкоштучных пирожных из бисквитного теста
26. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов
27. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы
28. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента мелкоштучных изделий из пресного сдобного теста
29. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд и закусок из мяса
30. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из творога
31. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления национальных изделий из дрожжевого теста
32. Совершенствование технологии и расширение ассортимента рубленых изделий из рыбы
33. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд и закусок из филе птицы
34. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из запеченных овощей
35. Совершенствование технологии и расширение ассортимента заказных свадебных тортов

Структура выпускной квалификационной работы:

Закрепление за обучающимся темы дипломной работы производится на основании его личного письменного заявления (приложение 1).

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики (приложение 2).

План дипломной работы должен отражать основную идею выпускной работы, раскрывать ее содержание и характер. В нем должны быть выделены актуальные вопросы темы, вопросы исследования поставленных в дипломной работе задач, выполненные на основании фактических материалов исследуемой организации, вопросы, отражающие собственные наблюдения автора, перспективы развития и совершенствования предмета исследования.

Обучающийся должен представить окончательно выполненную и оформленную дипломную работу заместителю директора по учебно-производственной работе с рецензией и отзывом руководителя не позднее, чем за 2 недели до защиты для получения права допуска к защите.

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- 1) введение;
- 2) основная часть:
 - теоретическая часть;
 - расчетно-аналитическая часть;
 - проектная часть;
- 3) заключение;
- 4) список использованных источников;
- 5) приложения.

Таблица 1- Структура и объём дипломной работы

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	2
Теоретическая часть (1 глава)	10-12
Расчетно-аналитическая часть (2 глава)	18-20
Проектная часть (3 глава)	18-22
Заключение	2
Список использованных источников	не менее 25 источников
Итого	50-60
Приложения	по усмотрению автора

Во введении выпускник обосновывает выбор темы, ее актуальность. После обоснования актуальности темы формулируются цель и задачи, определяются объект, предмет исследования, методы исследования и структура ВКР.

Глава 1 работы носит общетеоретический характер и включает обзор современного состояния отрасли, характеристику типа и класса организации общественного питания, описание технологического цикла производства кулинарной продукции.

Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.

Глава 2 работы носит расчётно-аналитический характер и включает организационную характеристику объекта исследования, разработку и анализ технологического процесса приготовления блюд, разработку нормативно-технологической документации на блюда и изделия.

Глава 3 носит проектный характер с рассмотрением и обоснованием основных направлений совершенствования предмета исследования.

Работа выпускника над расчетно-аналитической и проектной частями должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

– организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

– принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В заключении подводятся итоги всей работы. Необходимо перечислить положительные стороны, недостатки и дать предложения по улучшению деятельности объекта исследования.

Список использованных источников помещается в конце работы и включает только те источники, на которые в работе есть ссылки. В начале списка указываются законы, указы и постановления Правительства РФ по вопросам, связанным с разработкой данной темы работы, статистические ежегодники, а затем все остальные литературные источники в алфавитном порядке. Ссылки на используемые литературные и цифровые материалы обязательны.

В приложениях размещаются балансы предприятия с формами отчетности, справочный материал, таблицы (более 1 страницы), вспомогательные рисунки, диаграммы, схемы, карты и т.п. Все приложения нумеруются в порядке расположения, и на них должны быть соответствующие ссылки в тексте работы. Кроме того, в приложениях помещаются иллюстрированный материал.

Важно обеспечить сохранение логической связи между главами.

2.2.3. Защита выпускных квалификационных работ.

К защите ВКР допускаются студенты, выполнившие дипломную работу в соответствии с предъявляемыми требованиями к ВКР, имеющую положительный отзыв руководителя и рецензию.

Дипломная работа подписывается автором с указанием даты ее выполнения и подшивается в следующей последовательности:

- титульный лист установленного образца (приложение 3);
- задание (приложение 2);
- оглавление работы;
- введение;
- основная часть (две главы);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Рецензирование дипломной работы осуществляется рецензентами.

Структура рецензии представлена в приложении 5. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

В конце рецензии дается заключение о возможности присвоения дипломнику квалификации «Техник-технолог» по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания при успешной защите дипломной работы.

В отзыве руководителя (Приложение 4) отражается оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора выпускной квалификационной работы,дается характеристика содержания работы, оценка полноты раскрытия исследуемых вопросов.

При подготовке к защите дипломной работы студент 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 Power Point является иллюстративным материалом к докладу при защите ВКР и представляет собой совокупность слайдов, раскрывающих основное содержание ВКР, выполненной студентом.

Электронная презентация включает:

- титульный лист с указанием темы ВКР; Ф.И.О. студента; Ф.И.О. руководителя ВКР; Ф.И.О. рецензента 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 мин.

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

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 35 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.

Доклад необходимо начать с обоснования актуальности темы и характеристики объекта исследования. Далее следует раскрыть основное содержание работы, обращая особое внимание на освещенный в работе передовой опыт и отличительные недостатки в работе организации, а также на те выводы и рекомендации, которые, по мнению выпускника, будут способствовать улучшению деятельности предприятия.

Члены комиссии оценивают работы, исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений. Результаты защиты обсуждаются экзаменационной комиссией на закрытом заседании. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- при выполнении выпускной квалификационной работы**

реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

- при защите выпускной квалификационной работы**

для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение ГИА

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г., 17.11.2017 г., 10.11.2020 г.);
- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ директора об утверждённых темах ВКР;
- сводная ведомость об успеваемости студентов;
- зачетные книжки студентов;
- протоколы заседаний ГЭК;
- методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

- 3.3.1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г., 17.11.2017 г., 10.11.2020 г.), Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж».

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности. Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатели оценки	Критерии оценки			
	«2»	«3»	«4»	«5»
1.Актуальность темы	Актуальность темы либо вообще не сформулирована, либо не обоснована. Цель, задачи сформулированы не точно и не полностью, (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность темы сформулирована неточно, в самых общих чертах, проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.	Актуальность темы в целом обоснована, опирается на современные исследования. Актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.	Актуальность проблемы четко сформулирована, опирается на современные исследования. Четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
2.Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Слишком большие отрывки переписаны из источников.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.
3.Содержание и логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. Содержание работы не раскрывает тему.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание работы и ее отдельных частей связано с темой работы, однако имеются небольшие отклонения, неточности. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей соответствует теме. Прослеживается логическая связь темы, цели, задач, выводов и предложений.
4.Практическое значение предложений и рекомендаций, степень их обоснованность и возможность реального внедрения в работу организации	Предложения и рекомендации отсутствуют или они не согласуются с темой работы	Предложения и рекомендации слабые, возможность их практического внедрения в работу организации низкая.	Автор вносит практические предложения и рекомендации, которые не достаточно обоснованы, но частично могут быть внедрены в работу организации или формулировки имеют не конкретный, а общий характер.	Автор вносит конкретные и обоснованные практические предложения и рекомендации, которые могут быть внедрены в работу организации.
5.Объем и качество табличного и графического	Не содержит таблиц, рисунков и графиков по теме работы	1-2 таблицы, диаграммы и графика в соответствии с темой работы	3-4 таблицы, рисунка и графиков в соответствии с темой работы	Более 5 таблиц, рисунков и графиков в соответствии с темой работы

материала, его соответствие теме работы				
6.Применение программного обеспечения, компьютерных технологий	Ниже среднего	На среднем уровне	Выше среднего	На высоком уровне
7.Оформление работы	Много нарушений требований оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к дипломным работам (проектам)	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все требования оформления работы.
8.Список использованной литературы	Изучено менее 5 источников, оформленных с ошибками.	Изучено менее 15 источников. Объем специальных периодических изданий и Интернет-ресурсов незначителен. Список оформлен с нарушением требований.	Изучено не менее 15 источников. Список оформлен в соответствии с требованиями стандарта	Изучено не менее 20 источников. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Список оформлен в соответствии с требованиями.
9.Задача работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы.	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые он (она) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
	<u>Оценка «2» (неудовлетворительно)</u> ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно,	<u>Оценка «3» (удовлетворительно)</u> ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной	<u>Оценка «4» (хорошо)</u> ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников,	<u>Оценка «5» (отлично)</u> ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ различных теоретических

	<p>допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
--	--	--	---	--

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦК
_____ С.И. Ерастова
«____» _____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ С.А. Мартяшов
студента (ки) _____ группы
ППССЗ _____
(код)

(наименование)

(Ф.И.О. полностью)

Заявление

Прошу закрепить за мной следующую тему выпускной квалификационной работы: «_____»

“____” 20____ г.

(подпись)

Руководитель ВКР

(подпись)

(расшифровка подписи)

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦК
_____ С.И. Ерастова
«____» _____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ С.А. Мартишов
«____» _____ 20____ г.

Задание

по выполнению выпускной квалификационной работы
студенту(ке)_____

(Ф.И.О.)
обучающего(ей)ся по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Тема выпускной квалификационной работы

«_____» _____

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

Руководитель выпускной квалификационной работы

(Ф.И.О.)

Срок сдачи студентом законченной ВКР на ПЦК до «____» _____ 20____ г.

2. Исходные данные для выполнения ВКР

3. Содержание структурных частей ВКР и перечень обязательных вопросов по каждой части

4. Перечень графического материала (обязательные таблицы, схемы, графики и др.):

5. Календарный план выполнения и представления ВКР:

Структурные части ВКР	Срок выполнения	
	по календарному плану	фактически
Введение		
Глава 1		
Глава 2		
Заключение		
Список использованных источников, приложения		

Руководитель выпускной квалификационной работы

(подпись)

(расшифровка подписи)

СОГЛАСОВАНО

Представитель предприятия:

(организация)

Задание принял(а) к исполнению

(подпись студента(ки))

Дата получения задания по ВКР

« » 20 Г.

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Допущена к защите
Зам. директора по учебно-производственной работе
_____ Ж.Ю. Васильева
«____» 20____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: «_____»

Основная профессиональная образовательная программа по ППССЗ
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____ группы очной формы обучения

(Ф.И.О. полностью)

Руководитель ВКР: _____
(подпись) _____ (И.О.Фамилия)

Рецензент ВКР: _____
(подпись) _____ (И.О.Фамилия)

Череповец
2021

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Отзыв

Выпускная квалификационная (дипломная) работа выполнена
Студентом (кой) _____
ППССЗ _____
Руководитель _____
Тема ВКР: _____

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора выпускной квалификационной работы

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Заключение

Выпускная квалификационная (дипломная) работа

(Ф.И.О. студента полностью)

соответствует требованиям ФГОС к профессиональной подготовке и может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК.

Руководитель _____
(подпись)

«_____» 20____ г.

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Рецензия
на выпускную квалификационную работу**

Выпускная квалификационная (дипломная) работа выполнена
 Студентом (кой) _____
 Группа _____
 ППССЗ _____
 Наименование темы: _____
 Рецензент _____
 (Фамилия, имя, отчество, место работы, должность)

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

№ п/п	Показатели	Оценки				
		5	4	3	2	*
1.	Актуальность тематики работы					
2.	Соответствие содержания работы ее теме					
3.	Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
4.	Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов					
5.	Степень комплектности работы, применение в ней знаний естественнонаучных, социально-экономических, обще-профессиональных и специальных дисциплин					
6.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы					
7.	Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
8.	Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
9.	Объем и качество выполнения табличного и графического материала, его соответствие теме работы и стандартам					
10.	Объем списка использованной литературы, наличие современных изданий, оформление в соответствии с требованиями стандарта					
11.	Практическая значимость, оригинальность и					

	новизна полученных результатов, научных и технологических решений					
--	---	--	--	--	--	--

*не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Заключение

Выпускная квалификационная (дипломная) работа

(Ф.И.О. студента полностью)

заслуживает оценки _____

Рецензент _____
(подпись)

«_____» 20____ г.