



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ
УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

ВЫПУСКНИКОВ

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

квалификация

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

очная

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.05.2017 № 413 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и утверждена на заседании ПЦК Общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 5 от 21.01. 2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации рецензирована и рекомендована к утверждению:

Генеральный директор ООО «Восход»  Куликова Н.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	4
2. ВИД, ФОРМА И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
3.ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	7
4.ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ).....	8
5.ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ).....	10
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	11
(ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ).....	11
7. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ).....	13
8. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ.....	13
9. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ.....	14
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ).....	15
11. АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ВЫПУСКНИКОВ.....	16
12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ НА ЗАСЕДАНИЕ ГЭК	16
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 1565 09.12.2016 года.

Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968, Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью проведения государственной итоговой аттестации является:

– определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО;

– становление готовности выпускника к самостоятельной деятельности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий с последующей выдачей документов государственного образца о присвоении квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Задачами проведения государственной итоговой аттестации является:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Целью государственной итоговой аттестации является установление результатов соответствия освоения обучающимся образовательной программы требованиям государственного образовательного стандарта, в соответствии со следующими видами деятельности:

ВПД	ПК
1	2

<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>
	<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>
	<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК. 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
	<p>ПК. 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК. 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК. 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК. 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК. 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК. 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК-3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
	<p>ПК-3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК-3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК-3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК-3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК-3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>

	потребителей, видов и форм обслуживания.
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	ПК-4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК – 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК- 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК – 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК – 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК – 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	ПК-5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК-5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК-5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК-5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК-5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ПК-5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	ПК-6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК-6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК-6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК-6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК-6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

в том числе и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Условия допуска к защите ВКР:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие производственной характеристики с места прохождения производственной практики.

2. ВИД, ФОРМА И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Видом государственной итоговой аттестации студентов в соответствии с учебным планом специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий определено выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 2 недели.

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В Государственную экзаменационную комиссию предоставляется выпускная квалификационная работа (дипломная работа), выполненная студентом в соответствии с положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования и методических рекомендаций по выполнению и защите выпускных квалификационных работ по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Особенности проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми практиками.

Компетенция, выносимая на демонстрационный экзамен – вид деятельности, определенный через необходимые знания и умения, проверяемые в рамках выполнения задания на демонстрационном экзамене (далее – компетенция).

Для проведения демонстрационного экзамена применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), согласно стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. КОД включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

4. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ)

Тематика выпускных квалификационных работ, рекомендованная к выполнению студентами-выпускниками по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии «утверждена приказом директора от «___» _____ года № _____:

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 70 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 60 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 30 посадочных мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской кухней на 85 посадочных мест.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 60 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 100 посадочных мест.

7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней на 80 посадочных мест.

8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 200 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.

9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 35 посадочных мест.

10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 90 посадочных мест.

11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 55 посадочных мест.

12. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской кухней на 80 посадочных мест.

13. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.

14. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха на 30 посадочных мест.

15. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 40 посадочных мест.

16. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.

17. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 90 посадочных мест.

18. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 80 посадочных мест с белорусской кухней.

19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.

20. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 80 посадочных мест.

21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.

22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 90 посадочных мест.

23. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд в ресторане на 100 посадочных мест.

24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 80 посадочных мест.

25. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 110 посадочных мест.

26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.

27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 80 посадочных мест.

28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.

29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 200 посадочных мест при предприятии.

30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 50 посадочных мест.

31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 220 посадочных мест при предприятии.

32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 40 посадочных мест.

33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 60 посадочных мест.

34. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 110 посадочных мест с азербайджанской кухней.

35. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 70 посадочных мест с татарской кухней.

36. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 70 посадочных мест с армянской кухней.

37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 90 посадочных мест.

38. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в ресторане на 60 посадочных мест с еврейской кухней.

39. Разработка ассортимента и технология приготовления национальных блюд в ресторане с итальянской кухней на 150 посадочных мест .

40. Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в кафе с немецкой кухней на 65 посадочных мест.

41. Дипломная работа, выполняемая по инициативе студента.

Возможно совместное формирование темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Предлагаемые темы по заказам предприятий и организаций рассматриваются на заседании предметно - цикловой комиссии с последующим утверждением их приказом директора техникума.

5.ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Директор образовательного учреждения назначает руководителя дипломной работы, а также консультантов (при необходимости) по отдельным разделам дипломной работы.

Одновременно с назначением руководителя дипломной работы директор образовательного учреждения утверждает закрепление темы дипломной работы за каждым из студентов-выпускников.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента и предоставляют на утверждение руководителю предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой студентов с выполнением практических работ, направленных на развитие и улучшение материально-технической базы учебного заведения.

При этом индивидуальные задания на выполнение дипломной работы выдаются каждому студенту, а задание на выполнение практической работы выдается на группу студентов, рассматривается на предметно-цикловой комиссии и утверждается руководителем предметно-цикловой комиссии. После выполнения практической работы создается комиссия (не менее 3 человек), составляется акт по ее приемке и оценке, который прикладывается к дипломной работе.

Задание на выполнение дипломных работ выдается студентам за шесть месяцев до начала проведения государственной итоговой аттестации.

Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принцип разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляется заместителем директора по учебно-методической работе, заведующим отделением, руководителем предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Дипломная работа по структуре содержит: титульный лист; задание на дипломную работу; содержание; введение; теоретическая часть; практическая часть; заключение; список используемой литературы (не менее 20 источников с годом издания не старше 5 лет); приложения, анализ и оценка результативности проведенной работы.

К оформлению дипломной работы предъявляются следующие требования:

-объем ВКР должен составлять не менее 30, но не более 70 страниц печатного текста на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (приложение в общий объем работы не входит);

-межстрочный интервал – полуторный;

-текста работы печатается 14 шрифтом Times New Roman; шрифт заголовков разделов, подразделов – 14 полужирный шрифт Times New

Roman, цвет шрифта – черный;

-размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 25 мм;

-страницы нумеруются арабскими цифрами, сквозная нумерация по всему тексту, номер страницы проставляется в центре внизу страницы без точки;

-исправлять опечатки, описки и графические неточности допускается от руки чернилами черного цвета; при крупных ошибках материал перепечатывается;

-введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом Times New Roman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам.

Требования к содержанию структурных элементов дипломной работы.

-Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, шифр и название специальности, фамилию, имя, отчество автора, руководителя работы.

-Задание и календарный график выполнения выпускной квалификационной работы выдается руководителем работы.

-Содержание включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены;

-Введение обосновывает актуальность выбранной темы с учетом современных требований к технологическому процессу на предприятиях общественного питания; цели и задачи работы. Введение должно составлять 2-3 % всего объема выпускной работы;

-Теоретическая часть должна содержать: характеристику предприятия; ассортимент и технологический процесс приготовления готовой продукции (по теме); охрану труда и технику безопасности на предприятии общественного питания

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития отдельных видов профессиональной деятельности (в комплексе или отдельно взятых).

Практическая часть должна содержать:

-расчет продуктов и сырья, необходимых для приготовления полуфабрикатов для сложной холодной и горячей кулинарной продукции, приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-разработку технологических карт на изготавливаемую продукцию;

-расчет себестоимости готовой продукции;

-презентацию выпускной квалификационной работы.

Дипломные работы студентов должны содержать, как правило, разработку вопросов по организации и технологии приготовления продукции общественного питания, организации работы предприятия общественного питания и управления ею.

В состав дипломной работы могут входить также изделия, приготовленные студентами в соответствии с заданием.

В отдельных случаях дипломные работы могут разрабатываться группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов.

7. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы) назначается приказом директора техникума из числа педагогических работников, имеющих профильное высшее образование.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы);

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- оказание помощи студенту в оформлении дипломной работы; -контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы;

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы должен содержать: общую характеристику работы, ее актуальность, соответствие полученному заданию на выполнение выпускной квалификационной работы, характеристику ее содержания, оценку степени самостоятельности выполнения выпускной квалификационной работы, положительные стороны и указание на недостатки, возможные пути их устранения, оценку степени освоения общими и профессиональными компетенциями.

В конце отзыва должна быть указана рекомендуемая оценка по пятибалльной системе.

Содержание отзыва доводится до сведения студента не позднее, чем за пять дней до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения отзыва не допускается.

8. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Выполненные выпускные квалификационные работы (дипломные работы) рецензируются специалистами из организаций, предприятий, на материалах

которых выполнялись выпускные квалификационные работы или специалистами учебных заведений по профильным направлениям специалистов.

Рецензия на выпускную квалификационную работу должна включать: - заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;

-оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

-оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

-оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за пять дней до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии допускается к защите и передается в Государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

9. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя и не может быть работником образовательного учреждения. Его образование и специальность должны соответствовать профилю подготовки выпускников.

Приказом директора назначается Государственная экзаменационная комиссия. Ее численность не должна составлять менее 5 человек. Секретарь Государственной экзаменационной комиссии назначается руководителем образовательного учреждения из числа работников учебного учреждения.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор техникума или заместитель директора по направлениям деятельности.

Члены государственной экзаменационной комиссии назначаются из числа преподавателей техникума, представителей работодателя или представителей других образовательных организаций, имеющих профильное образование.

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты дипломной работы, как правило, включает в себя: доклад студента (не более 10 минут), ознакомление с отзывом и рецензией, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записывается: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии

подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии и секретарем.

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ РАБОТ)

Дипломная работа является самостоятельной работой студентов, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту квалификации специалиста.

При защите дипломной работы каждый студент должен сделать доклад и защитить выполненную им работу.

Решение Государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты дипломной работы принимается индивидуально для каждого студента.

Решение об оценке дипломной работы, о присвоении квалификации и о выдаче диплома принимается Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

При оценке необходимо учитывать:

- практическую направленность дипломной работы и ее значение;
- качественное содержание и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответы на вопросы;
- практическую и теоретическую подготовку студента;
- степень обладания общими и профессиональными компетенциями;
- отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы.

Оценка «Отлично» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. Во время защиты студент-выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами, но не всегда с обоснованными предложениями.

Работа имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При защите студент-выпускник показал знание вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по теме исследования, использовал наглядные средства, без особых затруднений отвечал на вопросы;

Оценка «Удовлетворительно» ставится, если работа при изложении теоретического материала имеет непоследовательность изложения, представленные предложения не всегда обоснованы.

В отзывах руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите студент-выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам в

Федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования по специальности.

Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку не может быть допущен к повторной защите и подлежит отчислению как не прошедший государственную итоговую аттестацию.

В этом случае ГЭК выносит решение о возможности допуска студента к повторной защите дипломного проекта не ранее чем через один год. Студенту, получившему неудовлетворительную оценку при защите дипломного проекта, выдается вместо диплома справка об окончании теоретического курса и производственного обучения без присвоения квалификации. Эта справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после повторной защиты студентом дипломного проекта.

11. АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ВЫПУСКНИКОВ

Председатель Государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводит анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме (Приложение 1) и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ НА ЗАСЕДАНИЕ ГЭК

1. ФГОС СПО по специальности;
2. Приказ 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»;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»

6. Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

7. Программа ГИА по специальности.

8. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

9. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей.

10. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения;
- зачетные книжки;
- протоколы экзаменов (по модулю) по видам деятельности;
- производственные характеристики обучающихся; - аттестационные листы по практике.

Приложение 1.

Анализ результатов защиты дипломных работ выпускников по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к защите		
2.	Принято к защите выпускных квалификационных работ		
3.	Защищено ВКР		
4.	Оценки:		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетв.		
	неудовлетв.		
5.	Средний балл		
6.	Процент качества		
7.	ВКР, выполненных:		
7.1	по темам, предложенными студентами		
7.2	по заявкам организаций, учреждений		
7.3	в области опытно-экспериментальных исследований		
8.	ВКР, рекомендованных:		
8.1	к опубликованию		
8.2	к внедрению		
9.	Окончили техникум, всего		
9.1	В том числе с отличием		

Председатель Государственной экзаменационной
комиссии по программе подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения