

Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Директор общества с ограниченной
ответственностью «Фортуна»

« 11 /С.В.Аношин/
2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ТМК»

И.В. Белякова /И.В. Белякова /
Приказ от « 21 /1/ 2017 № 486



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ

по программе подготовки специалистов среднего звена

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2017-2018 учебный год

базовая подготовка

Тольятти, 2017

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

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
методической комиссией
19.02.10 Технология продукции общественного питания
протокол от «16» 11 2017 г. № 4
Председатель МК
Л.Н. Ливицкая /Л.Н. Ливицкая /

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УР
С.А. Крюков /С.А. Крюков/
2017 г.



РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от «23» 11 2017 г. № 2-ПС
Председатель
И.В. Белякова /И.В. Белякова/



Председатель ГЭК
Региональный менеджер по
организации общественного
питания ООО «Фортуна»
Л.А. Террачча /Л.А. Террачча/
«23» 11, 2017 г.



Разработчики:

Симонова Светлана Петровна, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»
Ливицкая Лариса Николаевна, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»
Косилова Елена Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТМК»
Харитоновна Елена Александровна, заведующий отделением ГАПОУ СО «ТМК»
к.п.н.
Ростальская О.В., управляющий предприятием питания ООО «Корпус Групп
Волга-Дон»

Ответственный за согласование программы:

Заведующий отделением

Е.А. Харитоновна

/Е.А. Харитоновна/

Л.Н. Ливицкая

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	8
3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведению государственной итоговой аттестации.....	8
3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.....	9
3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.....	9
4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	10
4.1. Защита выпускной квалификационной работы.....	10
4.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы.....	10
4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы.....	10
4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.....	12
4.1.4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы.....	13
4.1.5. Рецензирование выпускной квалификационной работы.....	13
4.1.6. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.....	14
5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ.....	15
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	16
6.1. Оценка ВКР, представленной к защите.....	16
6.2. Критерии оценки публичной защиты.....	17
7. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА.....	19
7.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
7.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	19
<i>Приложение №1: ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ.....</i>	<i>20</i>
<i>Приложение №2: ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</i>	<i>21</i>

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в **государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж»** (далее - ГАПОУ СО «ТМК»).

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) ГИА является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «ТМК» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (далее – Программа ГИА) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2017/2018 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации:

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации: федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014г. №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 16.08.2013г. №968», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте России «23» 07 2014г. № 33234)

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах ГАПОУ СО «ТМК»: Положения «О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж», утвержденного приказом от «29» мая 2017 г. № 260, Положения «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект) обучающимися государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж», утвержденного приказом «27» февраля 2017 г. № 90, методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ СО «ТМК».

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации

Расписание проведения государственной итоговой аттестации по специальности утверждается заместителем директора по учебной работе и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

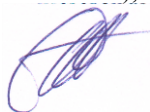
К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, а также на основании представленного отзыва руководителя и рецензии на ВКР. Также к ГИА могут быть допущены лица, осваивающие основную образовательную программу в форме самообразования или семейного образования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе после их зачисления в колледж для прохождения государственной итоговой аттестации¹. Основанием допуска данных лиц к ГИА являются документальные свидетельства, подтверждающие освоение всех элементов образовательной программы и готовности ВКР.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по колледжу.

В Программе ГИА используются следующие сокращения:

- ВКР – выпускная квалификационная работа;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт

¹ ФЗ "Об образовании в РФ" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2016), часть 1, п.9 ст.33



2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.2 Наименование квалификации

Техник - технолог

2.3 Уровень подготовки

базовый

2.4 Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

3 года 10 месяцев

2.5 Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Защита выпускной квалификационной работы
Вид выпускной квалификационной работы	Дипломная работа
Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	Подготовка <u>4</u> недели Проведение <u>2</u> недели
Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	Подготовка с «18» 05 по «14» 06.2018 г. Проведение с «15» 06 по «28» 06.2018г.

2.6 Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

Профессиональные компетенции
Вид профессиональной деятельности: ВДП.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
Вид профессиональной деятельности: ВДП.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
Вид профессиональной деятельности: ВДП.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
Вид профессиональной деятельности: ВДП.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
Вид профессиональной деятельности: ВДП.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 утверждённую учетно-отчетную документацию
Общие компетенции
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

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Кадровое обеспечение подготовки и проведению государственной итоговой аттестации

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы	Преподаватель специальных дисциплин с высшим профессиональным образованием соответствующего профиля из числа педагогических работников ГАПОУ СО «ТМК» или представитель работодателя.
Консультант выпускной квалификационной работы	Специалист из числа педагогических работников ГАПОУ СО «ТМК».
Нормоконтролёр	Нормоконтролёрами могут выступать высококвалифицированные преподаватели, мастера производственного обучения, заведующие отделений, методисты, имеющие необходимые знания по применению требований к оформлению ВКР, изложенными в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».
Рецензент выпускной квалификационной работы	Специалисты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, деятельность которых соответствует профилю специальности и тематике выпускной квалификационной работы.
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ГАПОУ СО «ТМК», из числа: - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; - руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; - ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
Члены государственной экзаменационной комиссии	Лица, приглашенные из сторонних организаций, педагогические работники, имеющие ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию; представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала ГАПОУ СО «ТМК»

3.2 Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1	Положение «О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников в ГАПОУ СО «ТМК»
2	Положение «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК»
3	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ СО «ТМК»
5	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы.
6	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
7	Распорядительный акт министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии.
8	Приказ директора ГАПОУ СО «ТМК» о закреплении руководителей, рецензентов и нормоконтролеров ВКР, а также о закреплении тем ВКР за выпускниками по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2017/2018 учебный год
9	Приказ директора ГАПОУ СО «ТМК» о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии для проведения ГИА выпускников 2017/2018 учебного года
10	Приказ директора ГАПОУ СО «ТМК» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации
11	Приказ директора ГАПОУ СО «ТМК» о присвоении им квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и отчислении
12	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
13	Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии выпуска 2018
14	<i>Справочник ...</i>
15	<i>ГОСТы</i>

3.3 Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	<i>Оборудование</i>	Интерактивная доска, медиа проектор, компьютер, аудиторная доска.
2	<i>Рабочие места</i>	Рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии, секретаря и дипломанта.
3	<i>Материалы</i>	Чертежи, пояснительная записка.
4	<i>Программное обеспечение</i>	Лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.
5	<i>Аудитория</i>	Учебный кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГАПОУ СО «ТМК».

Обучающемуся предоставляется право:

- выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных (см. раздел 7 Примерная тематика выпускных квалификационных работ),
- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

- ПМ. 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ. 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ. 6 Организация работы структурного подразделения.

Закрепление за обучающими тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом директора по ГАПОУ СО «ТМК».

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

4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

По структуре дипломная работа состоит из пояснительной записки в пределах 80-130 страниц рукописного или 50-90 страниц машинописного текста

В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в работе решений.

Составляющая дипломного проекта	Краткая характеристика	Минимальный объем, л
Титульный лист дипломной работы	Оформляется в строгом соответствии с формой, приведенной в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».	1 стр.
Ведомость дипломной работы (ВД)	Содержит обозначение и объем пояснительной записки (в листах).	1 стр.
Задание на дипломную работу	Выдается каждому выпускнику индивидуально	1 стр.
Титульный лист пояснительной записки	Содержит полное наименование колледжа, название ДР, код и наименование специальности, номер группы, ФИО выпускника, ФИО руководителя ДР, ФИО консультантов технологической части, экономической части, ФИО нормоконтролера и рецензента ДР, год выполнения ДР.	1 стр.
Календарный график плана подготовки ДР	Разрабатывается руководителями ДР и доводится до сведения обучающихся не позднее	1 стр.

	30 января	
Содержание	Включает введение, наименование всех разделов, подразделов, заключение, список использованных источников и литературы, а также наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Содержание ДР делается электронным. Использование электронного оглавления также демонстрирует освоение общей компетенции «Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».	1...2 стр.
Введение	Содержит обоснование актуальности темы работы, раскрытие ее теоретической и практической значимости; формирование цели работы и определение основных задач исследования.	2...3 стр.
Разделы ДР	Выполняются согласно методических указаний к ДР по специальности.	
Технологическая часть	Рассматривается структура предприятия общественного питания, организация управления, дается характеристика организации снабжения и складского хозяйства, организации производства (выбор цеха по теме), рассматривается организация контроля и качества блюд	20...25 стр.
Организационно – технологическая часть	Разрабатывается производственная программа цеха, нормативно - технологическая документация на фирменное кулинарное блюдо/ кондитерское изделие (техничко технологическая карта, калькуляционная карта, аппаратно – технологическая схема), производится расчет численности производственных работников, технологический расчет и подбор производственного оборудования.	25...30 стр.
Экономическая часть	Определяются основные экономические показатели работы структурного подразделения	15...20 стр.
Охрана труда	Рассматриваются мероприятия по охране труда на предприятии общественного питания, электробезопасность и пожарная безопасность на рабочем месте, безопасность эксплуатации технологического оборудования, требования санитарии и гигиены на предприятии общественного питания.	7...10 стр.
Заключение	Должно отражать сущность выполненных проектных решений и оценку их технико-экономической эффективности, содержать выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывать значимость	1...2 стр.

	полученных результатов. Излагаются полученные выводы и их соотношение с целью исследования, конкретными задачами, сформулированными во введении.	
Литература (информационные источники)	Оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1. и методических указаний к ДР. Список должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении ДР.	1...2 стр.
Приложение	В приложение рекомендуется включать материалы, которые не могут быть включены в основную часть ДР. Приложения помещаются после списка литературы, в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа	
Отзыв руководителя	Оформляется в соответствии с формой, утвержденной в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».	1 стр.
Заключение нормоконтролера	Оформляется в соответствии с формой, утвержденной в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».	2 стр.
Рецензия	Оценка полноты и обстоятельности проработки разделов, указание положительных качеств и основных недостатков работы, общая оценка ДР. Оформляется в соответствии с формой, утвержденной в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».	2 стр.

Требования к структуре выпускной квалификационной работы представлены в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК», методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для выпускников ГАПОУ СО «ТМК», которые размещены на сайте колледжа по адресу: tmk.minobr63.ru → Образование → 00.00.00 Название специальности → Учебные материалы для 4 курса.

4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Формат листа бумаги	<i>A4.</i>
Шрифт	<i>Times New Roman</i>
Размер	14 (в таблицах -12)
Межстрочный интервал	1,5
Размеры полей	Левое – 5 мм, правое – 3 мм, верхнее – 10 мм, нижнее – 10 мм
Вид печати	<i>На одной стороне листа белой бумаги формата A4 (210 x</i>

4.1.4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель.

Назначение руководителей выпускных квалификационных работ и консультантов осуществляется приказом директора по ГАПОУ СО «ТМК».

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выпускной квалификационной работы;
- оказание методической помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- контроль выполнения обучающимся нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы;
- подготовка отзыва на выпускную квалификационную работу.

Обучающийся в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на выпускную квалификационную работу.

Руководитель в течении 1 недели после обращения обучающегося выдает ему индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы.

4.1.5. Рецензирование выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа рецензируется специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, деятельность которых соответствует профилю специальности и тематике выпускной квалификационной работы.

Рецензия должна включать в себя:

- заключение о соответствии темы и содержания ВКР;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР, использование обучающимся последних достижений науки и техники, глубины экономических обоснований, принятых в работе решений;
- оценку качества выполнения пояснительной записки к ВКР;
- перечень положительных качеств ВКР (ДР) и его основных недостатков (если последние имеют место);
- отзыв о ВКР в целом, заключение о возможности использования работы на производстве;
- оценку ВКР (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Структура рецензии, методические рекомендации по написанию рецензии и отзыва представлены в Положении «Об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».

Обучающийся должен ознакомиться с содержанием рецензии по возвращению рецензентом ему дипломной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

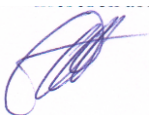
Руководители структурных подразделений (заведующие отделениями) Учреждения после ознакомления с отзывами руководителей ВКР и рецензиями на Дипломные работы

формируют списки для допуска обучающихся к защите дипломных работ и передают дипломные работы обучающихся в ГЭК по специальности.

Допуск обучающимся к защите дипломных работ утверждается приказом директора Учреждения.

4.1.6. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1.	Доклад обучающегося по теме выпускной квалификационной работы (8 – 10 минут)	Представление обучающимся результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы.
2.	Ответы обучающегося на вопросы	<p>Ответы обучающегося на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования.</p> <p>При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой.</p>
3	Представление отзывов руководителя и рецензента.	Выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.
4	Ответы обучающегося на замечания рецензента	Заключительное слово обучающегося, в котором он отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения, если рецензент присутствует на заседании ГЭК.
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы	Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
6	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	Фиксирование решений ГЭК в протоколах.



5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Обсуждение результатов защиты и выставление оценок проводится на закрытом заседании ГЭК по завершении защиты всех работ. Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке каждой выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом установленного образовательной организацией образца, в котором фиксируются:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- вопросы и особые мнения членов комиссии по защите выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- присвоение квалификации каждому выпускнику.
- решение о выдаче документа об уровне образования каждому выпускнику².

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем), всеми членами ГЭК и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Обучающегося, выполнившего дипломную работу, но получившему при защите оценку «неудовлетворительно» ГЭК имеет право отправить на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту обучающегося ВКР, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на ВКР и определить срок повторной защиты.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации лицо, получившее неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не ранее, чем через шесть месяцев после защиты выпускной квалификационной работы впервые.

Выпускнику, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной защиты выпускником ВКР.

Студентам, не прошедшим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, директором колледжа может быть продлен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии, но не более чем на один год.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях³:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты) являются оценками "отлично" и "хорошо";
- все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками "отлично";
- количество указанных в приложении к диплому оценок "отлично", включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому.

² Указывается диплом с отличием или без отличия.

³ Приказ МОН РФ от 25.10.2013 № 1186 (с изменениями на 27 апреля 2015 года)», п. 22

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

6.1. Оценка ВКР, представленной к защите

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит балльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР (ДР):

- работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати);

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР (ДР):

- работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее шестнадцати);

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи исследования сформулированы некорректно, объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный анализ литературных источников (менее шестнадцати);

- работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи исследования сформулированы некорректно или не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования определены нецелесообразно или не сформулированы

- работа не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания.

6.2. Критерии оценки публичной защиты

- По отзыву руководителя оценка ВКР, представленной к защите.
- Оценка рецензента ВКР, представленной к защите.

№ п/п	Критерий оценки публичной защиты ВКР	МАХ кол-во баллов	Баллы
Оценка методологических характеристик			max 5
2.1	В ходе выступления доказано, что объект, предмет, цель и задачи ВКР соответствуют выбранной теме	1	
	Из доклада следует, что цель и задачи ВКР направлены на раскрытие темы	3	
2.2.	Представленная ВКР содержит итоговое заключение	1	
	Выводы, заключения и приложения, содержащиеся в ВКР, соотносятся с целями и задачами ВКР	2	
Оценка содержания ВКР			max 6
2.3.	Тема выбрана в соответствии с современными запросами работодателей.	1	
	Проведенное практическое исследование соответствует месту преддипломной практики и нашло отражение в выводах, заключении, приложениях	2	
2.4.	Результаты ВКР представлены в выводах и соотносятся с целями и задачами.	1	
	Полученные результаты нашли отражение в ВКР и подтверждены материалами, полученными в ходе преддипломной практики	2	
	Содержание ВКР имеет практическое значение	4	
Оценка публичной защиты ВКР			max 10
2.5.	Актуальность темы не представлена в ходе защиты	0	
	Актуальность темы обозначена, но не раскрыта	1	
	Актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне	2	
2.6.	Презентационный материал не отражает содержание доклада	0	
	Презентационный материал отражает минимально необходимые сведения о ВКР	1	
	Презентационный материал отражает актуальность, цели, задачи и результаты ВКР	2	
	Презентационный материал раскрывает суть ВКР. Явно выражена связь между целями и задачами исследования и полученными результатами	3	
	Доклад полностью соответствует презентационным материалам, раскрывает суть ВКР и свидетельствует о самостоятельно проведенном практическом исследовании	4	
2.7.	Выступление сбивчивое, непоследовательное	1	
	В ходе защиты ВКР соблюдены нормы публичной речи, присутствуют паузы для выделения смысловых блоков своей речи	2	
	В ходе защиты ВКР демонстрируется свободное владение материалом, изложение чёткое и грамотное	3	
2.8.	Регламент выступления превышен	0	
	Соблюдён установленный регламент защиты ВКР (8-10 минут)	1	
Ответы на вопросы членов ГЭК			max 4
2.9.	Не отвечает на вопросы или дает неправильные, нечеткие ответы	0	

№ п/п	Критерий оценки публичной защиты ВКР	МАХ кол-во баллов	Баллы
	Ответы на дополнительные вопросы неполные и требуют уточнения	2	
	Ответы на дополнительные вопросы демонстрируют понимание сущности вопроса, знание представленной темы и умение аргументировано отвечать	4	
Общее количество баллов			max 25

Критерии оценки
23 - 25 – «отлично»
18 - 22 – «хорошо»
12 - 17 – «удовлетворительно»
0 - 11 – «неудовлетворительно»

Итоговая оценка за ВКР в ходе ГИА выставляется по результатам выполнения и публичной защиты ВКР.

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, отчисляется из образовательного учреждения и получает академическую справку установленного образца.

7. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА

7.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления о необходимости создания специальных условий⁴. Заявление должно быть представлено не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации заместителю директора по учебной работе.

Для данной категории выпускников при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

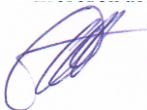
7.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА или несогласии с ее результатами⁵. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника под подпись в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

⁴ Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», раздел V.

⁵ Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», раздел VI.



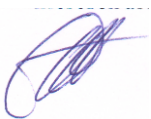
ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ) должны иметь практико-ориентированный характер.

Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ):

- разрабатывается преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке проектов, в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях рабочей группы ППСЗ;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

№ п/п	Примерная тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация работы школьной столовой на 70 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
2.	Организация работы студенческой столовой на 50 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
3.	Организация работы кафе на 60 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
4.	Организация работы столовой общедоступной на 55 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
5.	Организация работы суши бара на 65 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
6.	Организация работы кафе молодежного на 40 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
7.	Организация работы блинной на 45 посадочных мест	ПМ 04, ПМ 06
8.	Организация работы предприятия быстрого питания на 40 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
9.	Организация работы пивного бара на 80 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
10.	Организация работы закусочной – пирожковой на 20 посадочных мест	ПМ 04, ПМ 06
11.	Организация работы кафе-кондитерской на 30 мест	ПМ 04, ПМ 06
12.	Организация работы кафе с самообслуживанием на 40 посадочных мест	ПМ 04, ПМ 06
13.	Организация работы кафе - бар на 55 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
14.	Организация работы ресторана на 95 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
15.	Организация работы ресторана на 70 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
16.	Организация работы кафе на 45 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
17.	Организация работы ресторана на 120 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
18.	Организация работы столовой городской на 100 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
19.	Организация работы детского кафе на 35 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
20.	Организация работы кафе - пиццерии на 40 посадочных мест	ПМ 04, ПМ 06
21.	Организация работы гриль - бара на 45 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
22.	Организация работы кофейни на 30 посадочных мест	ПМ 04, ПМ 06
23.	Организация работы ресторана с Грузинской кухней на 45 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
24.	Организация работы ресторана с Европейской кухней на 70 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
25.	Организация работы ресторана с Русской кухней на 120 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
26.	Организация работы ресторана с Тайской кухней на 50 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
27.	Организация работы ресторана с Итальянской кухней на 95 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06
28.	Организация работы ресторана с Французской кухней на 80 посадочных мест	ПМ 03, ПМ 06

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a horizontal stroke, located in the bottom left corner of the page.