**Частное профессиональное образовательное учреждение**

**Иркутский техникум экономики и права**

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Профиль профессионального образования**: технологический

**Квалификация:** Техник-технолог

**Форма обучения:** очная

Иркутск 2022

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНА  Педагогическим советом ИТЭП  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ЧПОУ ИТЭП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Суродина  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ГЭК, технолог Облпотребсоюза\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Н.В. Дульцева  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |  |

РАЗРАБОТЧИКИ:

Маркова Ирина Ивановна, Гантимурова Татьяна Петровна.

**Частное профессиональное образовательное учреждение**

**Иркутский техникум экономики и права**

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Профиль профессионального образования**: технологический

**Квалификация:** Техник-технолог

**Форма обучения:** заочная

Иркутск 2022

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНА  Педагогическим советом ИТЭП  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ЧПОУ ИТЭП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Суродина  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ГЭК, технолог Облпотребсоюза  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В.Дульцева  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |  |

РАЗРАБОТЧИКИ:

Маркова Ирина Ивановна, Гантимурова Татьяна Петровна.

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

• Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.12 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания № 384 от 22 апреля 2014 г.

• Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательными программам среднего профессионального образования»),

• Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 г. № 06-846).

Программа ГИА рассмотрена и одобрена на заседании методического совета ИТЭП.

1.2. ГИА выпускников является завершающей частью обучения по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания.

1.3. Данная программа определяет совокупность требований к организации и проведению ГИА выпускников Частного профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права(ИТЭП) по ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания

1.4. Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Частного профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права» (ИТЭП) ФГОС СПО в части государственных требований на соответствие оценки уровня освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей и оценки компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с последующей выдачей документов установленного (государственного образца) об уровне образования и квалификации, заверяемых печатью Частного профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права(ИТЭП)

1.5. В Программе ГИА определены:

• вид ГИА;

• объем времени на подготовку и проведение ГИА;

• сроки проведения ГИА;

• условия подготовки и процедура проведения ГИА;

• критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.6.Программа ГИА является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

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

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

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

6. Организация работы структурного подразделения

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

А также в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

И общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. Государственная (итоговая) аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Количество недель, отводимых на государственную (итоговую) аттестацию

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование цикла** | **Количество недель** |
| 1 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 |
| 2 | Проведение защиты выпускной квалификационной работы | 2 |
| 3 | ВСЕГО: | 6 |

1.7. Вид государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы. Цель написания выпускной квалификационной работы - показать соответствие уровня подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта и квалификационной характеристике специальности, что служит основанием присвоения ему соответствующей квалификации и выдачи диплома.

1.8. Условия и сроки выполнения выпускной квалификационной работы устанавливаются учебным планом в соответствии с ФГОС СПО в части, касающейся требований к государственной итоговой аттестации выпускников.

1.9. Структура и основные требования к содержанию выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания устанавливаются Положением и методическими рекомендациями по выполнению ВКР по специальности Указанное Положение доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до защиты дипломных работ.

1.10. Общее организационное руководство выполнением выпускной квалификационной работы и прохождением преддипломной практики осуществляют заместитель директора Техникума по учебно-методической работе и председатель предметно- цикловой комиссии экономических и технологических дисциплин.

1.11. Защита ВКР является основанием для присвоения обучающемуся квалификации (техник-технолог) по специальности 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания и выдачи диплома установленного образца о среднем профессиональном образовании.

## 2. Порядок закрепления тем и руководителей ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1. Темы выпускной квалификационной работы выбираются из утвержденного перечня тем (тематики) выпускных квалификационных работ исходя из видов профессиональной деятельности, указанных для специальности 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания .

Темы выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Закрепление тем осуществляется до 01 февраля 2023 года.

2.2. Тематика ВКР разрабатывается предметно- цикловой комиссией экономических и технологических дисциплин. и подлежит ежегодному обновлению (приложение 1).

2.3. Обучающейся вправе выбрать тему ВКР, исходя из предложенной тематики, а также предложить свою в случае заказа сторонней организацией (работодателем).

2.4. Для подготовки ВКР обучающемуся назначается руководитель дипломной работы. Руководителями выпускной квалификационной работы, как правило, назначаются лица, имеющие необходимый уровень профессиональной квалификации по теме ВКР.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;

-консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;

- оказание помощи обучающемуся в подборе информационных источников;

- контроль за ходом выполнения ВКР;

- подготовка письменного отзыва на ВКР.

2.5. Выбор темы, назначение руководителя ВКР и определение места прохождения преддипломной практики производится до начала преддипломной практики на основании письменного заявления обучающегося на имя директора Техникума (приложение 2).

Директор Техникума назначает руководителя выпускной квалификационной работы, исходя из уровня квалификации и установленных нормативов учебной нагрузки. Информация о теме и руководителе дипломной работы вносится в базу данных Техникума заведующим отделением, который подготавливает проект приказа о закреплении тем и руководителей.

2.6. Закрепление темы и назначение руководителя выпускной квалификационной работы утверждаются приказом директора Техникума.

Корректировка темы и/или руководителя выпускной квалификационной работы допускается в исключительных случаях на основе письменного заявления обучающегося, служебной записки руководителя дипломной работы или результатов предзащиты. Изменения вводятся в базу данных и утверждаются приказом.

2.7. Руководитель выпускной квалификационной работы в соответствии с утвержденной темой и по согласованию с обучающимся составляет задание на выполнение ВКР по установленной форме (приложение 3), календарный график и непосредственно контролирует ход выполнения дипломной работы.

Задание на выполнение ВКР подписывается руководителем дипломной работы обучающегося и утверждается предметно-цикловой комиссией товароведно-технологических дисциплин.

Контроль за ходом выполнения дипломной работы осуществляют руководители ВКР и председатель предметно-цикловой комиссии товароведно-технологических дисциплин.

## 3. Требования к структуре, содержанию и оформлению ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1. Обязательными структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

* титульный лист
* задание на выполнение дипломной работы
* оглавление
* введение
* основная часть (главы, параграфы)
* заключение
* список нормативно-правовых актов и литературы (источников)

3.2. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы устанавливаются в соответствии с ГОСТ 7.32 –2001. («Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»).

3.3. Общий объем дипломной работы без учета приложений составляет от 40 до 50 страниц машинописного текста формата А-4 (210х297 мм), выполненного в редакторе WORD, шрифтом TimesNewRoman 14-го кегля через 1,5 интервала. Поля: верхнее 10мм, нижнее - 20 мм, левое - 30, правое - 15 мм. Работа брошюруется.

Структура и примерный объем основных элементов выпускной квалификационной работы приведены в приложении 4.

Все страницы выпускной квалификационной работы нумеруются арабскими цифрами по порядку без пропусков и повторений. Количество страниц приложений в общем объеме дипломной работы не учитывается. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

3.5. Титульный лист с оборотом является первой страницей ВКР и оформляется на типовом бланке (приложение 5). Титульный лист не нумеруется.

3.6. Оглавление включает наименования структурных элементов ВКР (п.3.1) с указанием номеров страниц (приложение 6).

3.7. Введение включает следующие обязательные элементы:

* актуальность темы
* объект и предмет исследования
* цель и задачи выпускной квалификационной работы
* краткое описание структуры работы

Примерный объем введения –1.5-2 страницы.

3.8. Содержание основной части должно соответствовать теме выпускной квалификационной работы и раскрывать основные вопросы. Основная часть ВКР содержит, как правило, два раздела (главы), каждый из которых включает не менее двух подразделов. Подразделы в свою очередь могут быть разбиты на пункты.

Первый раздел носит теоретико-методологический характер. В нем на основе изучения работ отечественных и зарубежных авторов студент излагает сущность исследуемой проблемы, рассматривает различные подходы к ее решению, дает их оценку, обосновывает свою точку зрения. Этот раздел является теоретической и методической основой для изучения проблемы и обоснования путей ее решения.

Основная часть разделяется на главы и параграфы. Главы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами. Параграфы – двойную нумерацию в пределах каждой главы. Наименование глав и параграфов записывается в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной) симметрично относительно текста (по центру).Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Подчеркивать, переносить слова и ставить точку в конце заголовка не допускается.

Каждая глава начинается с новой страницы. В конце каждого параграфа и каждой главы формулируются выводы, в случае, если изучается работа действующего предприятия, которые логически завершают приведенные рассуждения. Любое заимствование из литературного источника (цитирование, заимствование положений, формул, таблиц, рисунков, отсылка к другому изданию и т.п.) должно иметь ссылку.

3.9. В заключении приводятся наиболее существенные результаты исследования, отражаются основные итоги проделанной работы, краткие выводы по теме исследования, конкретные рекомендации. Примерный объем заключения - 2-3 страницы.

3.10. В список нормативно-правовых актов и литературы (источников) включаются, как правило, не только источники, на которые в работе имеются ссылки, но и те, которые были изучены дополнительно при выполнении выпускной квалификационной работы. Списки оформляются в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018. Литературных источников должно быть не менее 20.

Ссылки в тексте на источники обязательны и оформляются в соответствии с ГОСТ 7.0.5-2008 (включая Интернет-источники). Список законодательных и иных нормативных правовых актов формируется в хронологическом порядке, список литературных источников – в алфавитном. Нумерация сквозная от первого до последнего названия.

3.11. В приложении помещаются вспомогательные материалы (таблицы со статистическими данными, положения и иные документы (анкеты и другие методические средства, объемные иллюстрации, фотографии и др.), а также документы (акты, справки, протоколы, экспертные заключения и листы экспертизы т.п.), подтверждающие практическую (научную) ценность работы.

В тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Приложения располагаются в порядке появления ссылок в тексте дипломной работы. Каждое приложение начинается с новой страницы. Нумерация страниц приложений продолжает нумерацию страниц основного текста дипломной работы.

## 4. Подготовка и допуск к защите ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. К защите выпускной квалификационной работы допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования и успешно прошедшие все другие виды итоговых аттестационных испытаний.

4.2. Основанием для допуска обучающегося к защите ВКР являются наличие выполненной в соответствии с установленными требованиями дипломной работы и положительные результаты предзащиты, которую проводит руководитель ВКР.

4.3. Подготовка к защите включает:

* предзащиту – официальную процедуру допуска работы к защите

( проводится в назначенный даты до 07 июня 2022 года) с подготовкой презентации ( не менее 10 слайдов);

* подготовку отзыва руководителя дипломной работы;
* рецензирование работы;
* доклада к защите;
* подготовку раздаточных материалов и слайдов презентации.

4.4.Основная задача предзащиты – принятие решения о допуске дипломной работы к защите.

4.5. Дипломная работа (электронный вариант) представляется руководителю работы для оценки степени готовности и принятия решения предметно-цикловой комиссией о возможности допуска дипломной работы к защите.

По результатам предзащиты в соответствии с решением предметно- цикловой комиссии руководитель выпускной квалификационной работы заполняет протокол предзащиты (приложение 7).

В случае необходимости решением предметно-цикловой комиссии могут быть установлены сроки доработки дипломной работы, предложена корректировка темы дипломной работы, перенесены сроки защиты.

Директор Техникума выборочно проверяет ВКР, назначает при необходимости публичную предзащиту, утверждает протокол.

4.6. ВКР может быть не допущена к защите, если:

* не удовлетворяет квалификационным требованиям ФГОС;
* руководитель не подтверждает самостоятельности выполнения работы;
* содержание, методы и результаты работы не соответствуют поставленным задачам и теме выпускной квалификационной работы;
* не соответствует требованиям Положения.

4.7. В случае недопуска выпускной квалификационной работы к защите к протоколу допуска прилагаются служебная записка руководителя дипломной работы на имя директора Техникума и объяснительная записка обучающегося.

4.8. Протоколы предзащиты передаются заведующему отделением для подготовки проектов приказов о допуске обучающегося к защите выпускной квалификационной работы.

4.9. ВКР, допущенная к защите, подлежит внешнему рецензированию и передается на рецензию не позднее, чем за неделю до защиты.

В качестве рецензентов могут выступать руководители и специалисты организаций по месту прохождения практики, руководители и специалисты других организаций по профилю специальности.

Вопрос о назначении рецензента согласовывается с руководителем выпускной квалификационной работы. Профиль работы рецензента должен соответствовать специальности и теме выпускной квалификационной работы. Распечатанная работа вместе с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы представляется рецензенту.

4.10. Рецензия пишется на бланке установленной формы. В рецензии оценивается:

* актуальность темы и постановка проблемы;
* соответствие содержания работы теме и цели дипломной работы;
* полнота, логичность изложения вопросов темы;
* полнота использования нормативных актов и других источников;
* полнота, достаточность и достоверность фактического материала;
* качество проведенного в работе анализа;
* правильность и обоснованность выводов и предложений;
* практическая (научная) ценность работы;
* ошибки, неточности, спорные положения, замечания по отдельным вопросам и в целом по работе;
* возможность присвоения обучающемуся квалификации.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием фамилии, имени и отчества, ученого звания и ученой степени (если имеются), должности и места работы, даты рецензирования и заверяется печатью организации по месту работы рецензента.

4.11. Замечания и рекомендации рецензента являются основанием для подготовки автором ВКР аргументированного устного ответа на защите дипломной работы. Отрицательная рецензия не лишает обучающегося права на защиту дипломной работы.

4.12. Отзыв руководителя (приложение 8) содержит:

* анализ соответствия содержания ВКР теме и цели исследования;
* степень решения поставленных в работе задач;
* адекватность методов исследования;
* целесообразность использования фактического материала, нормативно-правовых актов и литературы (источников);
* наиболее удачно раскрытые аспекты предложенной темы;
* обоснованность выводов и ценность практических рекомендаций;
* оценку уровня самостоятельности автора при выполнении работы;
* мнение о качествах выпускника, выявленные в процессе его работы над заданием в соответствии с ФГОС.

В выводах определяется уровень подготовки выпускника, возможность допуска к защите и присвоения ему квалификации в соответствии с полученной специальностью. Оценка выпускной квалификационной работы в отзыве не ставится.

4.13. Оформленные и сброшюрованные вместе с отзывом и рецензией выпускной квалификационной работы представляются в учебную часть не позднее, чем за три дня до защиты для регистрации и проведения нормоконтроля на их соответствие требованиям.

Одновременно с выпускной квалификационной работой в учебную часть предоставляется электронный вариант дипломной работы и презентация на электронном носителе (диске).

4.14. Решение вопроса о допуске ВКР к защите подтверждается подписями руководителя дипломной работы, директора Техникума (либо лицом которому делегированы данные полномочия директором Техникума) на титульном листе дипломной работы и оформляется приказом директора (по представлению заведующего отделением).

## 5. Защита ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1. Защита выпускной квалификационной работы по специальности проводится в срок, установленный графиком учебного процесса, на открытом заседании ГЭК по защите дипломной работы. На заседании ГЭК могут присутствовать обучающиеся, руководители дипломной работы, преподаватели и иные заинтересованные лица.

Публичная защита дипломной работы должна носить характер дискуссии и проходить в обстановке высокой требовательности, принципиальности и соблюдения этики, при этом анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов и рекомендаций научного и практического характера, содержащихся в дипломной работы.

5.2. Учебная часть готовит для заседания ГЭК и передает секретарю ГЭК:

* приказ об утверждении состава ГЭК;
* приказ о допуске обучающихся к защите выпускной квалификационной работы;
* приказ об утверждении тем и руководителей выпускной квалификационной работы;
* оценочные листы для членов ГЭК;
* экзаменационную ведомость;
* зачетные книжки обучающихся.

Бланки протоколов заседаний ГЭК секретарь ГЭК получает в методическом кабинете. Секретарь ГЭК получает выпускные квалификационные работы, допущенные к защите.

5.3. Примерная процедура защиты выпускной квалификационной работы:

* информация председателя ГЭК о порядке защиты (для всех обучающихся, допущенных к защите);
* представление руководителем дипломной работы сведений об обучающемся, о теме ВКР, о рецензии на дипломную работу, отзыве;
* доклад выпускника – 7-10 мин;
* ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих лиц по теме дипломной работы – 10- 15 мин;
* ответы выпускника на замечания руководителя и рецензента – до 5 минут.

5.4. Секретарь во время заседания ГЭК ведет протоколы в соответствии с правилами заполнения документов строгой отчетности, заполняет и подписывает у председателя ГЭК зачетные книжки, контролирует заполнение ведомостей.

Исправление недостатков, выявленных ГЭК в ВКР и сопроводительных документах в процессе их рассмотрения на заседании ГЭК, не допускается.

Председатель и зам. председателя ГЭК обязаны обеспечить на заседании соблюдение порядка государственной итоговой аттестации, порядка защиты, спокойную доброжелательную обстановку и соблюдение этических норм.

В случае возникновения непредвиденных ситуаций в ходе защиты дипломной работы председатель /зам. председателя комиссии вправе объявить перерыв в заседании, принять меры для разрешения ситуации, включая приглашение директора Техникума.

5.5. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются на закрытом заседании ГЭК по окончании защиты открытым голосованием большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями, разработанными предметно-цикловой комиссией.

При равном числе голосов голос председателя является решающим. Все решения ГЭК оформляются протоколами. Оценки объявляются в тот же день после оформления протокола.

5.6. В случае несогласия с выставленной оценкой при нарушении процедуры проведения заседания ГЭК выпускник вправе подать письменную апелляцию на имя председателя ГЭК в день защиты. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

При отсутствии процедурных нарушений принятое ГЭК решение апелляции не подлежит. Решение ГЭК по апелляции оформляется протоколом в течение трех рабочих дней после заседания ГЭК и доводится до сведения выпускника.

Обжалование решений ГЭК осуществляется в установленном законодательством порядке.

5.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

5.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

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

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

5.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

5.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

5.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

5.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

5.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

5.14. Обучающийся, не защитивший в установленные сроки ВКР, отчисляется из Техникума и получает академическую справку.

5.15.Лицам, завершившим освоение основной профессиональной образовательной программы и не подтвердившим соответствие подготовки требованиям ФГОС СПО при защите ВКР, при восстановлении в Техникум назначается повторная защита.

5.16. Выпускникам, не защитившим ВКР по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), предоставляется возможность защиты без отчисления из Техникума.

Повторная защита ВКР не может быть назначена более двух раз.

5.17. После защиты дипломные работы с необходимыми документами передаются в архив Техникума в установленном порядке на хранение.

#### 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Уровень знаний студента определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении ГИА (защиты ВКР) учитываются следующие критерии:

-уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин и модулей;

-уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;

-уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;

-обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;

-гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

«**Отлично**» выставляется за работу, которая по содержанию соответствует выбранной теме, носит исследовательский (аналитический) характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, теоретические положения органично сопряжены с товароведной практикой, даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы, критический анализ фактического материала, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента, при защите показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по решению проблемы, во время доклада использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы.Тема работы актуальна, написана самостоятельно.

«**Хорошо**» выставляется за работу, которая по содержанию соответствует выбранной теме,и меет грамотно изложенную теоретическую базу,теоретические положения которой сопряжены с товароведной практикой, работа арактеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента, при защите показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по решению проблемы, во время доклада использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы. Тема работы актуальна, написана самостоятельно.

**«Удовлетворительно»** выставляется за работу, которая наряду с вышеуказанными положительными качествами отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором фактического материала, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа, при защите студент проявляет неуверенность, показывает не глубокое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за работу, которая не соответствует заявленной теме, объекту, предмету исследования, не реализовала поставленные цели и не решила указанные задачи, не отвечает требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания, при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены слайды, наглядные пособия или раздаточный материал.

Приложение 1

**Темы выпускных квалификационных работ**

**для специальности** 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания

**на 2022/2023 учебный год.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема дипломной работы** | **Проверяемые компетенции** |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд европейской кухни для ресторана высшего класса на 66 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из морепродуктов | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления холодных блюд ресторана европейской кухни 1 класса на 65 посадочных мест с расширением ассортимента салат-коктейлей | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе-позной на 46 посадочных мест | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1, 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления сладких блюд на предприятии, работающем по системе Кейтеринг | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация процесса приготовления горячих банкетных блюд ресторана 1 класса на 80 посадочных мест с тематическим мероприятием банкет « Юбилей» | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд русской кухни в ресторане 1 класса на 60 посадочных мест | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд гриль-бара на 36 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из рыбы на гриле | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1 ПК 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления кулинарной продукции закусочной на 32 посадочных места | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд кафе на 30 посадочных мест с расширением ассортимента блюд с использованием нового вида оборудования | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления кулинарной продукции закусочной на 12 посадочных мест с расширением ассортимента блюд | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1 ПК 4.3,  ПК 5.1  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана первого класса европейской кухни на 85 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из индейки | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления горячих блюд в кафе на 60 посадочных мест с расширением ассортимента соусных горячих блюд из птицы | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления горячих блюд ресторана 1 класса на 100 посадочных мест с расширением ассортимента блюд на гриле | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления блюд из мяса китайской кухни для ресторана 1 класса на 50 посадочных мест | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд кафе японской кухни на 45 посадочных места с расширением ассортимента блюд с использованием регионального сырья | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1, 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана 1 класса на 40 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из рубленной массы | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд в ресторане итальянской кухни 1 класса на 52 посадочных места | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции кулинарного цеха кафе – блинной на 24 посадочных места | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1, 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления холодных блюд для ресторана высшего класса на 40 посадочных мест с расширением ассортимента сладких холодных блюд с использованием регионального сырья | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок для кафе молодежного на 62 посадочных места с расширением ассортимента блюд с соблюдением принципов правильного питания | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1, 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции для сети кафе-кондитерских на 80 посадочных мест с расширением ассортимента муссовых пирожных | ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд ресторана высшего класса на 36 посадочных мест с расширением ассортимента блюд, приготовленных из морепродуктов | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха пищеблока при учебном заведении на 180 посадочных мест | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1 ПК 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд в ресторане 1 класса на 200 посадочных мест с расширением ассортимента блюд | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане при гостинице на 130 посадочных места с расширением ассортимента десертов с использованием местного регионального сырья | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха ресторана европейской кухни 1 класса на 68 посадочных мест с расширением ассортимента современных десертов | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха для сети кофеен с расширением ассортимента кондитерских изделий | ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация процесса приготовления холодных блюд ресторана при гостиничном комплексе на 180 посадочных мест с расширением ассортимента салатов и винегретов | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана при гостинице на 90 посадочных мест с расширением ассортимента пюреобразных супов | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления мучной продукции пекарни с расширением ассортимента изделий из сдобного теста | ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд гриль-бара на 65 посадочных мест с расширением ассортимента блюд на гриле | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация процесса приготовления холодных блюд ресторана при гостиничном комплексе на 120 посадочных мест с расширением ассортимента закусок из птицы | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация процесса приготовления горячих блюд бара на 60 посадочных мест с расширением ассортимента горячих блюд из мяса | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления холодных блюд специализированного кулинарного цеха | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1 ПК 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления холодных блюд в кафе на 42 посадочных мест расширением ассортимента холодных банкетных блюд | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления сладких блюд в кафе на 40 посадочных места с расширением ассортимента десертов с использованием ингредиентов полезного питания | ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане 1 класса на 120 посадочных места с расширением ассортимента десертов | ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана 1 класса на 110 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из тушеного мяса | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане 1 класса на 100 посадочных мест с расширением ассортимента заказных тортов | ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления холодных блюд сибирской кухни ресторана 1 класса на 80 посадочных мест с расширением ассортимента блюд с использованием регионального сырья | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана первого класса на 130 посадочных мест с расширением ассортимента блюд | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления кондитерских изделий общедоступной столовой на 65посадочных мест с расширением ассортимента изделий из заварного теста | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции кондитерского цеха для сети кофеен с использованием регионального сырья | ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления гарниров в столовой на 50 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из круп | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана первого класса европейской кухни на 105 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из рыбы | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.4,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |
|  | Организация технологического процесса приготовления продукции холодного цеха для школьной столовой на 140 посадочных мест с расширением ассортимента холодных блюд | ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,  ПК 3.1- ПК 3.4,  ПК 4.1- ПК 4.3,  ПК 5.1- ПК 5.2,  ПК 6.1- ПК 6.5 |

Приложение 2

Частное профессиональное образовательное учреждение

Иркутский техникум экономики и права

Директору ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающегося группы №\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

# ЗАЯВЛЕНИЕ

О теме выпускной квалификационной работы

В связи с выполнением образовательной программы по специальности 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания

прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения преддипломной практики:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.

*подпись расшифровка подписи*

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

Тема дипломной работы утверждена.

Назначен руководитель \_\_\_

*Фамилия, имя, отчество*

Директор Техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись расшифровка подписи*

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись расшифровка подписи*

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

Приложение 3

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**

ЗАДАНИЕ

На дипломную работу по специальности среднего профессионального образования

Специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(код и наименование)*

На тему

студенту гр.

*(ФИО полностью)*

Цель и задачи работы:

Проанализировать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предложить и оценить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

План работы и сроки выполнения

Сбор материалов по теме дипломной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Написание 1 главы дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Написание 2 главы дипломной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление и сдача работы на рецензирование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Представление дипломной работы в учебную часть

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение 4

Структура и примерный объем дипломной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п | Структурные элементы | Объем работы,  стр. |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Титульный лист с оборотом | 1 |
| 2 | Оглавление | 1 |
| 3 | Введение | 1.5-2 |
| 4. | Основная часть, структурированная по главам и параграфам | 35-45 |
| 5. | Заключение | 2-3 |
| 6 | Список использованной литературы | 2-3 |
| 7 | Общий объем | 40-50 |
|  | Приложения:   * 1. Вспомогательные и расчетные материалы   2. Схемы расположения оборудования   3. Изображения блюд, новых видов оборудования. |  |

Приложение 5

*Пример оформления титульного листа выпускной квалификационной работы*

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ И РАЗРАБОТКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ТОРТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОГО ВИДА СЫРЬЯ В КАФЕ-КОНДИТЕРСКОЙ НА 40 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ**

Выполнил Иванов Иван Иванович \_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Специальность 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания

Группа ТПо 16-9

Руководитель Маркова Ирина Ивановна \_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Преподаватель ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права

**Нормоконтроль \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** И.А. Гнидина

(подпись)

**К защите допустить**

Заместитель директора по учебно-методической работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю. Хлебникова

(подпись)

2023 г.

***Оборот титульного листа***

Выпускная квалификационная работа выполнена с оценкой

Дата защиты «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Протокол заседания ГЭК № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК

(Фамилия И. О.) (подпись)

Дипломная работа (ВКР) выполнена на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ страницах (вместе с приложениями)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись обучающегося дата*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись руководителя ВКР дата*

Приложение 6

оглавление

ВВЕДЕНИЕ……………………………………………………………………

ГЛАВА1 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА ПЕРВОГО КЛАССА

1.1 Общая характеристика ресторана по архитектурно-планировочному решению, посуде, ассортименту выпускаемых блюд и услугам……………………………………………………

1.2 Организация работы с поставщиками продуктов питания……..

1.3 Организация работы производственного цеха …………………………..

ГЛАВА2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД В РЕСТОРАНЕ ПЕРВОГО КЛАССА НА 120 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

2.1 Разработка производственной программы ресторана на 120 посадочных мест

2.1.1 Определение количества потребителей…………………

2.1.2 Определение количества блюд и напитков, подлежащих

изготовлению…………………………………………

2.1.3 Составление плана-меню и расчет сырья………

2.1.4 Расчет численности работников холодного цеха…..

2.2 Разработка технологической документации на новое блюдо…

2.2.1 Разработка технико-технологической карты…………

2.2.2 Расчет энергетической ценности разработанного блюда..

2.3.3 Расчет калькуляции разработанного блюда……………

2.3. Организация процесса приготовления продукции холодного цеха

2.3.1 Подготовка сырья к процессу приготовления ………

2.3.2Приготовление полуфабрикатов в соответствии с планом-

меню. Требования к качеству, сроки хранения………

2.3.3 Расширение ассортимента холодных блюд……..

ЗАКЛЮЧЕНИЕ…………………………………………………………….

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ………………………….

ПРИЛОЖЕНИЕ……………………………………………………………….

Приложение 7

Частное профессиональное образовательное учреждение

Иркутский техникум экономики и права

П Р О Т О К О Л № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
предзащиты дипломных работ

**по специальности** 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания

“\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Результаты предзащиты выпускных квалификационных работ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №№  п/п | Фамилия,  имя,  отчество | Номер группы | Тема дипломной работы | Решение | Подпись руководителя дипломной работы |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Прошли предзащиту дипломной работы \_\_\_\_ человек, из них

допущено к защите дипломной работы – \_\_\_\_,

перенесены сроки защиты – \_\_\_\_,

изменены темы – \_\_\_\_\_,

не допущены к защите – \_\_\_\_\_\_\_человек.

Зав. отделением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись расшифровка подписи*

Приложение 8

*Форма отзыва руководителя дипломной работы*

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ**

о выпускной квалификационной работе

Студент

(Фамилия Имя Отчество)

Специальность   
 Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование темы

Руководитель

(Фамилия И.О.)

(место работы, должность, ученое звание, степень)

Руководитель

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

С отзывом ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись студента)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

*Содержание отзыва*

Отзыв руководителя должен быть **строго индивидуальным**. Он составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов, касающихся качества работы студента над ВКР:

* сроки получения студентом задания на ВКР, время начала выполнения работы;
* посещение студентом консультаций руководителя;
* личный вклад студента в разработку темы, степень его самостоятельности, инициативность при поиске информации, умение обобщать данные практики и научной литературы и делать правильные выводы;
* использование в работе средств современной вычислительной техники;
* реагирование студента на замечания руководителя, своевременность исправления замечаний;
* полнота выполнения задания на ВКР.

Приложение 9

Реферат,как характеристика дипломной работы содержит:

* фамилия, имя, отчество автора, номер учебной группы;
* тема дипломной работы;
* специальность;
* общие сведения о работе (количество страниц, иллюстраций, таблиц, используемых источников, приложений);
* актуальность, объект и предмет исследования;
* цель, задачи и методы исследования;
* краткое описание содержания глав;
* основные результаты, раскрывающие содержание работы;
* выводы и сделанные на их основе конкретные предложения.

**Программа государственной итоговой аттестации составлена** в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания

**Программа одобрена**

На заседании предметно-цикловой комиссии технологических

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.И. Маркова