


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-23/62

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

 Халдеева М.Н.

« 18 » 08 2020 г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания

Квалификация Техник-технолог

Уровень ППССЗ базовая подготовка

Срок освоения ППССЗ 3 г.10 м

Форма обучения очная

Якутск 2020

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;
Местникова Мария Александровна - методист

Председатель ЦК технологии и зоотехнии _____ *Mestnikova* _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от «08» 06 2020 г.

Директор КТиУ _____ *Яковлева* _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«11» 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ _____ *Chirkova* _____ /Чиркова
Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от «11» 06 2020 г.

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ _____ *Sivtseva* _____ /Сивцева Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от «11» 06 2020 г.

Содержание

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общие положения	4
2	Нормативные ссылки	7
3	Государственная экзаменационная комиссия	7
4	Виды государственной итоговой аттестации	8
5	Порядок проведения государственной итоговой аттестации	18
6	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
7	Критерии оценки и качества подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	20
8	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	28

1 Общие положения

Программа определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации студентов, обучающихся по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и является завершающим этапом подготовки студентов по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Государственная (итоговая) аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является обязательной.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

1) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд и рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

- организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

б) Организация работы структурного подразделения:

участвовать в планировании основных показателей производства.

планировать выполнение работ исполнителями.

организовывать работу трудового коллектива.
контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

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

организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

организовывать и проводить приготовление сложных супов;

организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

подготавливать рабочее место оборудования сырье исходные материалы для приготовления продукции общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;

осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

При условии успешного прохождения государственной (итоговой) аттестации, выпускнику присваивается квалификация базовой подготовки «Техник - технолог» и выдается документ государственного образца о среднем профессиональном образовании (диплом специалиста).

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2. Нормативные ссылки

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО» от 20.10.2010 года № 12-696;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 (с изменениями и дополнениями) в редакции 2017г., (Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. N 613);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;
- Разъяснение Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования» разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированы Министерством юстиции РФ 14.06.2013г. рег №28785;
- Профессиональный стандарт «Повар» регистрационный номер № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер» регистрационный номер № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597н,
- Профессиональный стандарт «Пекарь» регистрационный номер № 682, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н;

3. Государственная экзаменационная комиссия

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей Колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора университета. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, 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.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с января по декабрь) Министерством сельского хозяйства РФ.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника на соответствие его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о среднем профессиональном образовании;

- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения специалистов среднего звена на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4. Виды государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом областью профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работы выполняются в форме дипломной работы. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель.

На основании требований к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена техник - технолог должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задач;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

ПК 2.1 Организовать и производить приготовление канапе, легкие и сложные закуски

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

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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

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

ПК 4.2. Организовать 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.

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;

Планировать основные показатели производства продукции общественного питания

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.

организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

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

организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

организовывать и проводить приготовление сложных супов;

организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

подготавливать рабочее место оборудования сырье исходные материалы для приготовления продукции общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;

осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента.

4.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) выполняется на основе практического материала, собранного в процессе исследования практической деятельности организации, в которой студент проходил производственную (преддипломную) практику.

Выполнение студентом выпускной квалификационной работы по дисциплине проводится с целью выявления степени подготовленности студента к самостоятельной деятельности по полученной специальности, а также закрепления и углубления практических навыков в работе.

Задачей выпускной квалификационной работы является определение государственной итоговой аттестационной комиссией (ГИА) уровня теоретической подготовки слушателя, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятия решения о возможности выдачи слушателю диплома о соответствующей квалификации.

Обязательное требование к выпускной квалификационной работы - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе контроля текущей успеваемости и Результатов промежуточной аттестации.

4.2. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ формируется выпускающими кафедрами при разработке программы государственной итоговой аттестации в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией и содержанием профессиональных модулей. Допускается выполнение выпускных квалификационных работ по заявкам учреждений и организаций, заинтересованных в разработке определенных тем, соответствующих в соответствии квалификации. Выбор тематики может осуществить студент, о чем информирует

выпускающую кафедру в заявлении стандартного образца, выдаваемого учебной частью. при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

При выборе темы студент руководствуется перечнем тем, который ежегодно обновляется. Примерная тематика ВКР и руководители определяются кафедрой.

При выборе темы следует руководствоваться возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для конкретного предприятия (организации). После выбора темы с согласия руководителя студент подает на имя заведующего кафедрой заявление (приложение 1) с просьбой утвердить тему и научного руководителя. Заявление должно содержать точную формулировку темы. После рассмотрения заявления на заседании кафедры тема ВКР утверждается.

Решение кафедры об утверждении темы ВКР является окончательным. Изменения в утвержденную тему в случае необходимости могут быть внесены только по согласованию с научным руководителем и по специальному решению кафедры.

После утверждения темы ВКР каждому студенту выдается задание. (приложение 3).

Список рекомендуемой литературы для выполнения и защиты ВКР:

1. Микробиология : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017 (ЭБС Юрайт)
2. Общая микробиология : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. (ЭБС Юрайт)
3. Физиология питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2017(ЭБС Юрайт)
4. Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс] : учеб. / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург , 2018 (ЭБС Лань)
5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] : сб. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017
6. Тарбахов И.И. Золотые рецепты якутской кухни /Сост. Львова С.И.-Якутск,2016
7. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)
8. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017
9. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)
10. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции/ А.Т.Васюкова, 2017
11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)
12. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. (ЭБС Юрайт)
13. Менеджмент: учебник и практикум для СПО/ И.А. Иванова., А.М. Сергеев., Юрайт, 2017,(ЭБС Юрайт)

Нормативные документы:

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей».

Закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Закон Российской Федерации от 30 марта 2001 г. №52-ФЗ «О санитарно -

эпидемиологическом благополучии населения».

ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

ГОСТ 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 2.3.2.2401-08 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; М.; Инфра-М, 2002 г.

Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП); М., 1997 г.

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».

ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Журналы:

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Шеф»
5. «HoReCa»

4.3. Структура, содержание и оформление выпускной квалификационной работы

Разработка структуры ВКР осуществляется с учетом требований ГОСТ 7. -2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

ВКР выполняется в форме:

- дипломной работы.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части.

ВКР должна содержать: титульный лист; содержание; введение; теоретическая часть; практическая(опытно-экспериментальная) часть; выводы и заключение; список использованных источников и литературы; приложения. ВКР должна иметь логично выстроенную структуру, которая в систематизированной форме концентрированно отражает текстуально изложенное содержание проведенного исследования, его результаты и практические рекомендации.

Содержание отдельных частей дипломной работы и их примерный объем следующий:

1. Титульный лист -1стр.

Отзыв руководителя-1 стр.

Рецензия на дипломную работу-1 стр.

Задание на дипломную работу- 1 стр.

2.Содержание -1стр

3.Введение -1-2 стр.

4.Теоретическая часть- 15-20 стр.

5.Практическая часть

6. Заключение-1-2 стр.

7. Список литературы -1-2 стр.

8. Приложения (при их наличии)

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

Титульный лист разрабатывается кафедрой и оформляется по образцу (приложение 5).

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание ВКР определяется ее темой и направлением исследования и соответствует поставленным задачам. Содержание ВКР включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

ВВЕДЕНИЕ

Во введении (1-2 стр.) должна быть обоснована актуальность темы исследования.

Цель ВКР представляет собой формулировку результата исследовательской деятельности и путей его достижения с помощью определенных средств.

Задачи конкретизируют цель; в соответствии с основной целью целесообразно выделить две задачи.

Задачи исследования – это теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в ВКР. Это обычно делается в форме перечисления (изучить..., установить..., выяснить..., вывести формулу и т.п.). Постановку задач следует делать как можно более тщательно, т.к. их решение составляет содержание разделов ВКР.

Объект исследования - процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию и избранные для изучения. В качестве объекта исследования могут выступать организации, оборудование, финансовые потоки, люди и их деятельность, то есть всё, что имеет материальное и процессуальное выражение.

Предмет исследования - все то, что находится в границах объекта исследования в определенном аспекте рассмотрения. Именно предмет исследования определяет тему ВКР.

Введение должно содержать краткое изложение, применительно к теме дипломной работы

После раздела Введение в ВКР включают список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. В ней содержится обзор используемых источников, информации, нормативной базы по теме.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных собранных в ходе производственной практики (преддипломной), продуктами деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Каждая глава может включать 4-5 параграфа. Все главы ВКР должны быть связаны между собой. Особое внимание следует обращать на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу. В каждой главе должна быть поставлена совершенно конкретная цель и сделаны выводы, т.е. изложение материала должно быть логически завершенным. Автору нужно следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение работы должно быть лаконичным и содержать основные результаты выполненной работы, краткие выводы и рекомендации по ВКР в целом.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы:

- является органической частью любой учебной или научно- исследовательской работы и помещается после основного текста работы;

- позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность, приводимых в тексте заимствований: таблиц, иллюстраций, формул, цитат, фактов, текстов памятников и документов;

- характеризует степень изученности конкретной проблемы автором;

- представляет самостоятельную ценность, так как может служить справочным аппаратом для других исследователей;

- список литературы (не менее 10 источников).

Список литературы составляется в следующем порядке:

- законы Российской Федерации;

- указы Президента Российской Федерации;

- постановления Правительства Российской Федерации;

- нормативные акты, инструкции; иные официальные материалы (резолуции рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

- монографии, учебники, учебные пособия;

- иностранная литература;

- интернет-ресурсы.

Оформление осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7. .5 - 8. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7. – Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Тексты необходимо выполнять на белой бумаге формат: А - 4.

Иллюстрации, таблицы, распечатки с компьютера могут представляться на бумаге формат: А-3, а также на миллиметровой бумаге (светло-оранжевого или голубого цвета).

Текст печатают через 1,5 интервала (цвет - черный), шрифт TimesNewRoman, интервал - обычный, размер шрифта- 14, выравнивание текста - по ширине страницы.

Рекомендуемые размеры полей. Слева - **30 мм**. Справа - **15 мм**. Сверху -**20 мм**, снизу - **20 мм**.

Каждый раздел начинают с новой страницы. Допускается размещать очередной раздел на одной странице с предыдущим. При этом после заголовка и подзаголовка раздела до нижней границы текста должно уместиться не менее трех строк.

После согласования окончательного варианта ВКР с руководителем, работу аккуратно и четко распечатанную, переплетают в типографии.

4.4. Обязанности научного руководителя

Кафедра назначает научного руководителя из числа ППС, а также высококвалифицированных специалистов учреждений и предприятий в области, касающейся тематики ВКР.

Кафедра может приглашать консультантов по отдельным узконаправленным разделам ВКР за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

Руководитель, совместно с выпускником, составляет план ВКР, график выполнения, перечень иллюстрированного материала; конкретизирует форму предъявления материала на защите ВКР. Руководитель на основании плана ВКР составляет задание в двух экземплярах: первый выдается студенту перед преддипломной практикой, второе – остается на кафедре и вместе с выпускной квалификационной работой представляется к защите.

В процессе работы руководитель осуществляет консультации выпускника по возникшим вопросам и следит за выполнением графика намеченных этапов работы. Согласно графику выполнения работ, студент, в указанный срок, по мере написания отдельных глав, предоставляет их руководителю. После проверки и уточнения предоставленных материалов, студент исправляет, дополняет главы ВКР в соответствии с рекомендациями. После согласования окончательного варианта ВКР с руководителем, работу, аккуратно и четко переписанную начисто, или перепечатанную, брошюруют в специальной папке или переплетают. Законченная выпускная квалификационная работа, подписанная студентом, представляется руководителю, не позднее, чем за 9 дней до защиты. Готовую выпускную квалификационную работу подписывает руководитель. Он же составляет отзыв о выполненной работе, в котором всесторонне характеризует качество ВКР, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на имеющиеся отмеченные ранее недостатки, не устраненные выпускником, мотивирует возможность или нецелесообразность представления ВКР в ГИА.

В отзыве научный руководитель отмечает положительные стороны работы и обращает внимание на имеющиеся недостатки, не устраненные дипломником. В заключение отзыва определяется профессиональный уровень подготовки студента-дипломника и излагается мнение о допуске ВКР к защите.

Законченную работу выпускник представляет на предварительную защиту, которая проводится на кафедре.

4.5. Рецензирование выпускной квалификационной работы

Для получения объективной оценки труда дипломника проводится рецензирование ВКР специалистами в соответствующей области.

Оформленная ВКР вместе с отзывом научного руководителя предоставляется выпускником рецензенту не позднее, чем за 10 дней до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

На рецензирование одной ВКР должно быть предусмотрено не более 5 часов на каждую работу. В случае выполнения ВКР несколькими выпускниками, пишется общая рецензия на всю ВКР. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. В случае положительного отзыва руководителя и рецензента, решается вопрос о допуске обучающегося к защите.

Оформленная рецензия сдается на кафедру вместе с ВКР в установленные сроки (приложение 5).

4.6. Порядок защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

К защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, выполнившие в полном объеме учебный план 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Предварительная защита выпускной квалификационной работы проводится по решению выпускающей кафедры. День и время предварительной защиты определяет соответствующая выпускающая кафедра. Перед предварительной защитой студенту необходимо иметь готовую к защите выпускной квалификационной работы, подписанный отзыв научного руководителя. Предварительная защита проводится в комиссии, состоящей из двух-трех человек - преподавателей кафедры, под председательством заведующего соответствующей кафедрой.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии, сформированной из научно-педагогических работников и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников других образовательных учреждений аналогичного профиля, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по осваиваемой ОПОП СПО. Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей состава.

На защиту выпускной квалификационной работы обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не менее 10 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить членам государственной экзаменационной комиссии достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций.

Презентация выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

Во время доклада обучающийся может использовать другой подготовленный наглядный материал.

Оценивается ВКР по 4-х балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника;
- наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР;
- ответы на вопросы,
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя государственной экзаменационной комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель государственной экзаменационной комиссии (или заменяющий его заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколе записываются: вопросы, заданные членами ГЭК, итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами Государственной экзаменационной комиссией.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Обучающемуся, не выполнившему выпускную квалификационную работу или получившему оценку «неудовлетворительно» при её защите, выдается справка об обучении или периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному Академией.

Порядок прохождения повторной защиты выпускной квалификационной работы для обучающихся, получивших при защите выпускной квалификационной работы оценку «неудовлетворительно» или не явившихся на защиту по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других, документально подтвержденных, исключительных случаях) определяется филиалом самостоятельно согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Если повторная защита прошла успешно, то справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии.

4.7. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты на кафедре не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу руководителя образовательной организации комиссией, которая представляет предложения о списании выпускной квалификационной работы. Списание выпускной квалификационной работы оформляется соответствующим актом.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

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.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации;

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 государственной итоговой аттестации 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).

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

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. **7. Критерии оценки и качества подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (для каждого результата обучения)

Коды компетенции	Перечень планируемых результатов обучения и показателей оценивания	Этапы формирования (указать конкретные виды занятий, работ)	Оценочные средства	Описание шкалы и критериев оценивания			
				«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3. ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	Знать	Работа над ВКР.	Введение ВКР, доклад студента, ответы студента на дополнительные вопросы, ответы на вопросы государственной аттестационной комиссии, обоснование тематики ВКР	Выполнено правильно менее 60% ответы на вопросы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо ориентируется в теме работы. Не раскрыл в докладе цель, задачи работы. Не правильно интерпретирует результаты исследований.	Выполнено правильно 60-79 % заданий. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении результатов исследований. Испытывает затруднение в формулировке предложений по совершенствованию	Выполнено правильно 80-89 % заданий. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос. Показал высокий уровень владения ИКТ. Свободно владеет материалом работы	Выполнено правильно 90-100 % заданий. Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал

ПК 6.5.					технологических процессов на экспериментальной базе исследований.	полные развернутые правильные ответы на вопросы членов ГАК.	монографической литературы. Предложения по результатам работы имеют практическую ценность.
---------	--	--	--	--	---	---	--

ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3. ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Уметь	Подготовка к защите ВКР.	Доклад на защите, ответы студента на дополнительные вопросы, основная часть ВКР, презентация	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать большую часть типичных задач на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, при этом допускает неточности, недостаточно правильно формулировки, Нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, доводит умение до «автоматизма»
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3. ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 6.1.	Владеть	Подготовка к защите ВКР.	Расчетная часть ВКР, основная часть ВКР, отзыв	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, но при этом допускает неточности, недостаточно правильно формулировки, нарушения логической последовательности в	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, не допуская существенных неточностей в их решении.	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях

ПК 6.2. ПК 6.3.					изложении программного		
--------------------	--	--	--	--	---------------------------	--	--

ПК 6.4. ПК 6.5					материала.		
-------------------	--	--	--	--	------------	--	--

Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Шкала оценивания			
«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>Оценка ставится за работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите работы выпускник затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.</p>	<p>Имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывы руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы</p>	<p>Оценка ставится за работу, которая так же носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательно изложение материала соответствующим выводами, однако не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительные отзывы руководителя, научного руководителя и рецензента. При ее защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p>	<p>Оценка ставится за работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор практической деятельности, логичное последовательное изложение материала соответствующими выводами и обоснованными предложениями, содержит элементы исследовательской работы.. Она имеет положительные отзывы руководителя, и рецензента. При ее защите обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данным и исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или</p>

			раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.
--	--	--	---

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция). Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании приказа образовательной организации.

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) и иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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. 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.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции

направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Директору КТиУ

от студента _____
(Ф.И.О.)

Специальность 19.02.10 Технология
продукции
общественного питания

Группа _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

Руководитель ВКР:

Должность, место работы:

Телефон студента:

Подпись студента:

Подпись руководителя ВКР (дипломной работы):

« _____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический
университет»
Колледж технологий и управления

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Утверждаю
Зам.директора КТиУ
_____ Чиркова Ю.В.
от «____» _____ 20____ г.

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу студента

(фамилия, имя, отчество)

Форма ВКР _____
Тема _____

Цели и задачи работы _____

План работы и сроки _____

Срок сдачи ВКР: _____
Руководитель: _____

(ФИО, ученая степень, звание, место работы и должность)

Подпись руководителя _____

Примерная структура тем выпускных квалификационных работ:

Анализ ассортимента и оценка качества горячих блюд из мяса (рыбы, птицы, овощей) в ресторане на примере ресторана г. Якутска.

Введение

Глава 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента горячих блюд из мяса

1.1. Пищевая ценность блюд из мяса

1.2. Классификация и характеристика ассортимента блюд из мяса, направления их перспективного развития

1.3. Факторы, формирующие качество горячих блюд из мяса. Требования к качеству и безопасности блюд из мяса

1.4. Современные технологии в производстве горячих блюд из мяса

Глава 2. Анализ ассортимента и оценка качества горячих блюд из мяса в ресторане

2.1. Характеристика ресторана

2.2. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса

2.3. Изучение потребительского спроса на горячие блюда из мяса. Результаты оценки качества на горячие блюда из мяса

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Анализ ассортимента и оценка качества полуфабрикатов из _____ (мяса, рыбы, птицы, овощей) в школьном питании на примере _____

Введение

Глава 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента горячих блюд из (мяса, рыбы, птицы, овощей)

1.1. Пищевая ценность блюд из (мяса, рыбы, птицы, овощей)

1.2. Классификация и характеристика ассортимента блюд из (мяса, рыбы, птицы, овощей)

1.3. Факторы, формирующие качество полуфабрикатов (мяса, рыбы, птицы, овощей).

Требования к качеству и безопасности

1.4. Современные технологии в производстве горячих блюд из (мяса, рыбы, птицы, овощей).

Современные упаковочные материалы и требования к ним.

Глава 2. Анализ ассортимента и оценка качества горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей)

2.1. Характеристика предприятия

2.2. Характеристика ассортимента и технология производства полуфабрикатов из (мяса, рыбы, птицы, овощей)

2.3. Изучение потребительского спроса на полуфабрикатов из (мяса, рыбы, птицы, овощей).

Результаты оценки качества реализуемых полуфабрикатов из (мяса, рыбы, птицы, овощей).

2.4. Пути оптимизации ассортимента и обеспечение качества полуфабрикатов (из мяса, рыбы, птицы, овощей)

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Технологический процесс приготовления сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, рыбы, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий) в действующих предприятиях общественного питания

Введение

Глава 1. Теоретические аспекты технологического процесса приготовления сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, рыбы, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

1.1. Значение в питании

1.2. Характеристика сырья, используемого для приготовления сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

1.3. Классификация и ассортимент сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

1.4. Технологический процесс приготовления сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

1.5. Требования к оформлению, реализации и хранению.

Глава 2. Практические аспекты технологического процесса приготовления сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

2.1. Характеристика предприятия

2.2. Составление нормативно – технологической документации (тк, ттк)

2.3. Расчет пищевой ценности сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

2.4. Составление технологических схем (алгоритм)

2.5. Органолептическая оценка качества сложных (холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертов, кондитерских изделий)

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Анализ и совершенствование технологии приготовления мучных изделий из дрожжевого теста на примере пункта питания ПОП

Введение

Глава 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента мучных изделий

1.1. Пищевая ценность мучных изделий

1.2. Классификация и характеристика ассортимента мучных изделий, направления их перспективного развития

1.3. Факторы, формирующие качество мучных изделий. Требования к качеству и безопасности

1.4. Новые технологии в производстве мучных изделий

1.5. Современная упаковка и требования к ней мучных изделий

Глава 2. Совершенствование ассортимента мучных изделий

2.1. Характеристика предприятия

2.2. Характеристика ассортимента мучных изделий

2.3. Изучение потребительского спроса на мучные изделия.

2.4. Разработка рецептур на новые виды мучных изделий

2.5. Составление нормативно технологической документации

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Анализ ассортимента банкетных салатов и горячих закусок в ресторане г. Якутска

Введение

Глава 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента и контроль качества банкетных салатов и горячих закусок

1.1. Значение в питании банкетных салатов и горячих закусок

1.2. Характеристика сырья, используемая для приготовления банкетных салатов и горячих закусок

1.3. Классификация и характеристика ассортимента банкетных салатов и горячих закусок

1.4. Технология приготовления банкетных салатов и горячих закусок. Требования к качеству

Глава 2. Анализ ассортимента и оценка качества банкетных салатов и закусок, реализуемых в ПОП

2.1. Характеристика предприятия

2.2. Организация обслуживания и методы исследования качества блюд

2.3. Результаты анализа ассортимента банкетных салатов и горячих закусок

2.4. Анализ организации реализации банкетных салатов и горячих закусок в предприятии

2.5. Пути оптимизации ассортимента и обеспечения качества банкетных салатов и горячих закусок

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический
университет»
Колледж технологий и управления

ОТЗЫВ
руководителя на выпускную квалификационную работу

студент (ка) _____ курса по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель: _____
(фамилия, имя, отчество)

Тема: _____

Содержание: _____

Практическая значимость: _____

Недостатки: _____

Оценка: _____

Подпись: _____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

Фамилия, имя, отчество студента: _____

Группа: _____

Тема выпускной квалификационной работы: _____

Фамилия, имя, отчество, учёное звание, место работы, должность рецензента: _____

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

Актуальность темы выпускной квалификационной работы: _____

Основное содержание работы: _____

Качество оформления работы: _____

Замечание по работе: _____

Достоинства, новизна работы: _____

Что можно рекомендовать для внедрения _____

Заключение о практической значимости, работы возможности присвоение квалификации

«__» _____ 20__ г.

Рецензент: _____ И. О. Фамилия
(подпись, печать учреждения)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

К ЗАЩИТЕ ДОПУСКАЕТСЯ
Директор КТиУ _____
_____ Яковлева Н.М.
«___» _____ 20 __ г

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: _____

Автор:
Студент (ка) _____ курса, группа _____ И.О. Фамилия

Специальность _____
(код специальности) (наименование специальности)

Руководитель: _____ И.О. Фамилия

Рецензент _____ И.О. Фамилия