

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

СОГЛАСОВАНО  
председатель ГИА  
Индивидуальный предприниматель  
Кочетков Александр, директор  
«12» 12 2019



УТВЕРЖДАЮ:  
директор ГПОУ БелТТиСУ  
Л. В. Лямзина  
«12» 12 2019



Программа согласована:  
на педагогическом Совете  
Протокол № 8 от «12» 12 2019.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**на 2019-2020 учебный год**

Белово 2019г.

Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384

ОДОБРЕНА:

цикловой методической комиссией

Протокол № 4 от 12.12.19


Председатель ЦМК

 Ж.П. Бельх

Разработчики:

Зам. директора по УПР  О.В. Акимова

Преподаватель

профессионального цикла  Ж.П. Бельх

## Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	9
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	21
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	25

### Приложения:

1. Форма бланка согласования и утверждения тематики ВКР	26
2. Форма бланка заявления студента о закреплении темы ВКР	29
3. Форма отзыва руководителя ВКР	30
4. Форма рецензии на ВКР	31
5. Форма титульного листа ВКР	33
6. Форма индивидуального оценочного листа выполнения и защиты ВКР	34
7. Форма ведомости экспертизы качества выполнения и защиты ВКР	36
8. Форма книги протоколов	37
9. Лист ознакомления	43

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (с изменениями от 31.01.2014. № 74; от 17.11.2017 № 1138).

- с порядком проведения итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;

- с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников государственного профессионального образовательного учреждения «Беловский техникум технологий и сферы услуг» - ГПОУ БелТТиСУ.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности Технология продукции общественного питания

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по специальности – базовый.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации обучающихся. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной

итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме выполнения и защиты дипломной работы.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении и защите дипломной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках определенных полномочий.

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

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения за обучающимися в техникуме.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускники ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором техникума.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## **1.1. Область применения программы ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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

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

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

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

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7 Выполнение работ по профессии повар

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

### ***1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)***

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

#### **1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Период прохождения ГИА – 1 неделя с 17 – 22 июня 2020года.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты дипломной работы.

### 2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и годовому календарному графику учебного процесса на 2019-2020 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА:

№	Этапы подготовки и проведения ИГА	Объем времени в неделях*	Сроки проведения*
1.	Подбор и анализ материалов для дипломного проектирования в период преддипломной практики	4 недели	ПДП 20.04 – 16.05 2020г.
2.	Дипломное проектирование	4 недели	по графику
3.	Оценка качества выполнения дипломных проектов: - нормоконтроль, - рецензирование, - подготовка к защите и защита дипломных проектов		по графику

\*указывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

### 2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Подготовка кандидатов в члены ГЭК	ноябрь 2019г	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
2.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры (дипломных работ)	декабрь 2019г.	Руководители ВКР
3.	Проведение собрания в группе «О программе ГИА выпускников 2020г.»	декабрь 2019г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
4.	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для выпускников: - Разработка индивидуальной тематики дипломных работ; - Рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР; - Объявление индивидуальной тематики дипломных работ выпускникам для выбора; - Предварительное закрепление тематики ВКР за выпускниками по их личным	декабрь 2019г	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью, руководители ВКР, работодатели

	заявлениям. Подготовка проекта приказа о закреплении тематики ВКР		
5.	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников 2020года»	январь 2020г.	Ответственные размещение информации на сайте техникума ЦСТВ
7.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, нормоконтролеров, рецензента(ов), состава ГЭК	февраль 2020г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
5.	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР	февраль 2020г.	Руководители ВКР, зам. директора по УПР, зав. учебной частью
8.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	май 2020г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
9.	Организация консультаций по выполнению дипломных работ. Организация лекций – консультаций «В помощь дипломнику»	апрель 2020г.	зав. учебной частью, руководители ВКР, преподаватели
11.	Проведение собрания в группах «Об организации ГИА выпускников 2020г.»	май- июнь 2020г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
12.	Контроль за ходом выполнения дипломных работ выпускниками	ежемесячно	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
13.	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ВКР – нормоконтроля, рецензирования и защиты. Проведение организационного собрания в группе «О прохождении этапов экспертизы».	май- июнь 2020г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
14.	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения дипломных работ: - Нормоконтроля - Рецензирования	июнь 2020г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
15.	Подготовка проектов приказов «О допуске обучающихся к защите дипломных работ на заседаниях ГЭК»	июнь 2020г.	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
16.	Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	июнь 2020г. по графику	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью, секретарь ГЭК

## 2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения студентами и защиты (дипломных работ) осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ БелТТиСУ в 2020 году и включает следующие этапы:

### 1 этап. Выполнение ВКР:

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	с декабря по июнь 2020 г.
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР	
Оформление	Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями	

\*указывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

### 2 этап. Контроль за выполнением обучающимися ВКР и оценка качества их выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля*
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимися материалов ВКР в соответствии с заданием.	с января по июнь 2020 г.
	Консультант по отдельным вопросам, частям	Поэтапная проверка выполнения обучающимися отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	В соответствии с календарным графиком
	Нормоконтролер	Предварительная проверка ВКР обучающегося на соблюдение требований	с января по июнь 2020 г. из расчета 0,5 ч. на студента
	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью, председатель ЦМК	Регулярная проверка хода и результатов выполнения обучающимися ВКР	с января по июнь 2020 г.
	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы выпускника. Составление письменного отзыва на ВКР обучающегося с оценкой качества его выполнения.	до июня 2020 г.
	Нормоконтролер	Окончательная проверка всех материалов завершенной и подписанной руководителем и консультантом работы выпускника на соблюдение требований. Утверждение всех материалов подписью в соответствующих графах ВКР.	с января по июнь 2020 г. по графику из расчета 0,5 ч. на проект
Итоговый	Рецензент	Изучение содержания всех материалов	с января

		ВКР обучающегося. Беседа с обучающимся по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР обучающегося в письменной форме с оценкой качества его выполнения.	по июнь 2020 г. по графику из расчета 3 ч. на проект
	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу. Решение о допуске обучающегося к защите дипломной работы на заседании педагогического Совета техникума	с января по июнь 2020 г. по графику

## 2.5 Содержание государственной итоговой аттестации

### 2.5.1. Содержание выпускной квалификационной работы

#### Тематика

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливается общая тематика выпускных квалификационных работ – организация процессов, связанных с куплей-продажей, обменом, продвижением товаров от производителей к потребителям, позволяющая наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных вопросов.

Индивидуальная тематика разрабатывается и предлагается преподавателями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания совместно с руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованными в разработке данных тем.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем (приложение к Программе № А), утверждается приказом директора техникума. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, утверждённых директором техникума. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем (форма заявлений – приложение к Программе № Б). Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций.

Тематика дипломной работы соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Закрепление темы выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, внедрением материалов работы в сферу услуг;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

Тематика выпускных квалификационных работ:

№ Темы	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторане 40 п/м	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы для сложных блюд в ресторане на 30 п/м	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
3.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни 35 п/м	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
4.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане 30 п/м	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
5.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни 45 п/м	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
6.	Организация процесса приготовления сложных прозрачных супов в кафе на 35 п/м	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
7.	Организация процесса приготовления вегетарианских блюд в кафе европейской кухни на 50 п/м	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
8.	Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета 25п/м	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
9.	Организация процесса приготовления банкетных блюд из баранины в ресторане на 40 п/м	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
10.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра в	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

	закусочной на 20 п/м	продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
11.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из дичи в кафе на 25 п/м	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
12.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы в кафе на 30 п/м.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
13.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета в кафе 50 п/м	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
14.	Организация процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе на 35 п/м с летней площадкой	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
15.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкет на 40 п/м.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
16.	Организация процесса приготовления сложных салатов из сырых овощей в салат-баре на 15 п/м при ресторане.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
17.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в закусочной с гриль – баром на 30 п/м.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
18.	Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кофе на 30 п/м..	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
19.	Организация процесса приготовления сложных горячих фаршированных блюд из мяса в столовой на 50 п/м.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
20.	Организация процесса приготовления сложных блюд из рубленого мяса в специализированного кафе с баром на 60 п/м.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
21.	Организация процесса и актуальные направления в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий в кафе на 30п/м.	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

22.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных специализированной закусочной на 30 п/м	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
23.	Организация процесса приготовления горячих блюд из круп в студенческой столовой на 50 п/м.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
24.	Организация процесса приготовления сложных горячих закусок для ресторана на 20 мест с боулингом	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
25.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса в общедоступной столовой на 50 п/м.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
26.	Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей в кафе на 35 мест в торговом центре	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
27.	Организация процесса приготовления сложных горячих фаршированных блюд из рыбы в кафе на 40 п/м.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
28.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане на 30 п/м с	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
29.	Организация приготовления кондитерских изделий детского кафе на 30 п/м.	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
30.	Организация процесса приготовления блюд русской кухни в кафе-пельменной на 30 п/м.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
31.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в горшочках в ресторане на 30 п/м.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
32.	Организация приготовления горячих напитков функционального назначения для молочного кафе на 15 п/м.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
33.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы кафе на 40 п/м.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

		ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
34.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса ресторана быстрого обслуживания на 35 п/м.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
35.	Организация процесса приготовления сложных блюд из рубленного мяса в столовой на 40 п/м.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
36.	Организация процесса приготовления заправочных супов в ресторане 60 п/м европейской кухни..	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
37.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий ресторана итальянской кухни на 35 п/м.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
38.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане 45 п/м японской кухни.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
39.	Организация процесса приготовления десертов в кафе-мороженное на 30 п/м.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
40.	Организация процесса приготовления сложных блюд из жаренного мяса в кафе на 40п/м.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
41.	Организация процесса приготовления сложных блюд из говядины для ресторана на 50 п/м при гостинице..	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
42.	Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий с функциональными добавками в пиццерии на 45 п/м.	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
43.	Организация процесса приготовления праздничных тортов в детском кафе на 35 п/м.	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
44.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы в столовой на 45 п/м при железнодорожном вокзале.	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
45.	Организация процесса приготовления горячей	ПМ.01 Организация процесса приготовления и



	сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования на 50 п/м ..	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
46.	Организация процесса и разработка ассортимента открытых пирогов типа «пицца».в кафе молодежное на 35 п\м.	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

### ***Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы***

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам обучающихся устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

- введение;
- основная часть:
- теоретическая часть;
- опытно-экспериментальная часть (практическая, специальная, исследовательская и др);
- заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- список используемых источников;
- приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения.

Объем ВКР должен составлять не менее 40 страниц машинописного текста.

Список использованных источников при написании ВКР не менее 20.

Структурное построение и содержание составных частей ВКР определяются руководителями выпускных квалификационных работ и исходя из требований ФГОС к уровню подготовки.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

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

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

### **Примечание:**

На государственной итоговой аттестации выпускник может представить портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д. (п.8.5 ФГОС СПО).

### **2.5.2. Защита выпускных квалификационных работ** *Допуск к защите ВКР*

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики (п. 8.5. ФГОС СПО). Для допуска к защите ВКР обучающийся предоставляет заместителю директора по учебно-производственной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой (форма отзыва – приложение № В к настоящей Программе);
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой (форма рецензии – приложение № Г к настоящей Программе).

Предварительно выпускник должен пройти процедуру согласования ВКР с нормоконтролером.

Руководитель ВКР, рецензент, нормоконтролер, консультанты по отдельным частям ВКР удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе пояснительной записки ВКР. Заместитель директора техникума по учебно-производственной работе делает запись о допуске студента к защите ВКР также на титульном листе пояснительной записки ВКР (форма титульного листа ВКР – приложение № Д к настоящей Программе).

Допуск выпускника к защите ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора техникума.

#### **Защита ВКР**

1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 17 июня по 30 июня 2020 года:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов,
- в течение одного заседания рассматривается защита не более 12 дипломных работ,
- на защиту студентом ВКР отводится до 30 минут.

3. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента – 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;
- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР,

- объяснения выпускника по замечаниям рецензента,
  - вопросы членов комиссии и ответы обучающегося по теме ВКР и профилю специальности;
  - возможно представление портфолио достижений выпускника.
4. На каждого выпускника оформляется индивидуальный оценочный лист выполнения и защиты ВКР (приложение Е к настоящей Программе).
  5. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В приложении № Ж Протокол экспертизы качества выполнения и защиты.
  6. Форма книги протокола заседания ГЭК приведена в приложении №3.
  7. Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.
  8. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР обучающимся, о присвоении квалификации «техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и степени диплома торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

##### ***При выполнении выпускной квалификационной работы***

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебном кабинете Техникума.

Оборудование кабинета:

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

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- библиотечный фонд в печатном и электронном виде ГПОУ БелТТиСУ;
- компьютеры, сканер, принтер;
- программное обеспечение по дисциплинам и профессиональным модулям;

##### ***При защите выпускной квалификационной работы***

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет Техникума.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- программное обеспечение общего и специального назначения по дисциплинам и профессиональным модулям.

#### 3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ БелТТиСУ.
2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ
3. Федеральные законы и нормативные документы;
4. Стандарты по профилю специальности.

#### 3.3 Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ БелТТиСУ, обучающихся по ФГОС на заседания государственной аттестационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности,
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности,
- Приказ директора о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности,
- Приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ о подготовке к проведению ГИА,
- Приказ о допуске обучающегося к ГИА,
- Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности,
- Зачетные книжки студентов,

- Выполненные выпускные квалификационные работы – дипломные работы выпускников с письменными отзывом руководителя ВКР, рецензией и нормоконтролером установленной формы.

### **3.4. Общие требования к организации и проведению ГИА**

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации и Департамента образования и науки Кемеровской области,

Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ БелГТИСУ.

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от техникума, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

4. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников. Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности определяется по результатам выполнения и защиты ВКР.

Основными критериями при определении оценки за выполнения ВКР обучающимся для Руководителя ВКР являются:

- Соответствие состава и объема выполненной ВКР обучающимся заданию,
- Качество профессиональных знаний и умений выпускника, уровень его профессионального мышления,
- Степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы,
- Умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией,
- Положительные стороны, а также недостатки в работе,
- Оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений,
- Качество оформления работы.

Основными критериями при определении оценки за ВКР обучающегося для Рецензента ВКР являются:

- Соответствие состава и объема представленной ВКР заданию,
- Качество выполнения всех составных частей ВКР,
- Степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ,
- Оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы,
- Качество оформления работы.

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ВКР являются:

- Доклад выпускника,
- Ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки,
- Качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,
- Отзыв и оценка руководителя ВКР,
- Рецензия и оценка рецензента ВКР.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации),

характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

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

- при защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

### **3.5. Кадровое обеспечение ГИА**

#### **3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Требование к квалификации членов государственных аттестационных комиссий ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

### *3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации*

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ БелТТиСУ устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ (ВКР) – дипломных работ, из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов, базовых предприятий, организаций и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) техникума;
- консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР, из числа преподавателей техникума и специалистов предприятий, хорошо владеющих спецификой вопроса;
- нормоконтролеры, из числа преподавателей техникума, хорошо владеющих вопросами нормоконтроля или представители работодателей, социальных партнеров;
- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов в области общественного питания, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области общественного питания;
- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в области общественного питания, базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) техникума по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Департаментом образования и науки Кемеровской области, персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом директора техникума. Руководители ВКР, нормоконтролеры, рецензенты, консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР также утверждаются приказом директора техникума.



#### 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

##### *4.1. Оценка выпускной квалификационной работы (по ФГОС)*

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК. 01		
ПК. 01		
	Структура и оформление выпускной работы	

##### *4.2. Оценка защиты выпускной квалификационной работы* (учитываются ответы на вопросы)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Защита ВКР		Оценка
		Вопросы членов ГЭК	Ответы выпускника	
ОК. 01				
ПК. 01				

Приложение № А  
Тематика выпускных квалификационных работ

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

УТВЕРЖДАЮ:  
директор ГПОУ БелТТиСУ  
\_\_\_\_\_ Л.В. Лямзина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ВКР)

в форме дипломной работы  
для обучающихся группы № \_\_\_\_\_ формы обучения \_\_\_\_\_  
№ \_\_\_\_\_ формы обучения \_\_\_\_\_

2019-2020 учебный год

№ п/п	Темы (ВКР)
1.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторане 40 п/м
2.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы для сложных блюд в ресторане на 30 п/м
3.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни 35 п/м
4.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане 30 п/м
5.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни 45 п/м
6.	Организация процесса приготовления сложных прозрачных супов в кафе на 35 п/м
7.	Организация процесса приготовления вегетарианских блюд в кафе европейской кухни на 50 п/м
8.	Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета 25п/м
9.	Организация процесса приготовления банкетных блюд из баранины в ресторане на 40 п/м
10.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра в закусочной на 20 п/м
11.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из дичи в кафе на 25 п/м
12.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы в кафе на 30 п/м.
13.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета в кафе 50 п/м

14.	Организация процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе на 35 п/м с летней площадкой
15.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкет на 40 п/м.
16.	Организация процесса приготовления сложных салатов из сырых овощей в салат-баре на 15 п\м при ресторане.
17.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в закусочной с гриль – баром на 30 п/м.
18.	Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кафе на 30 п/м..
19.	Организация процесса приготовления сложных горячих фаршированных блюд из мяса в столовой на 50 п/м.
20.	Организация процесса приготовления сложных блюд из рубленого мяса в специализированного кафе с баром на 60 п/м.
21.	Организация процесса и актуальные направления в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий в кафе на 30п/м.
22.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных специализированной закусочной на 30 п/м
23.	Организация процесса приготовления горячих блюд из круп в студенческой столовой на 50 п/м.
24.	Организация процесса приготовления сложных горячих закусок для ресторана на 20 мест с боулингом
25.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса в общедоступной столовой на 50 п/м.
26.	Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей в кафе на 35 мест в торговом центре
27.	Организация процесса приготовления сложных горячих фаршированных блюд из рыбы в кафе на 40 п/м.
28.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане на 30 п/м с
29.	Организация приготовления кондитерских изделий детского кафе на 30 п/м.
30.	Организация процесса приготовления блюд русской кухни в кафе-пельменной на 30 п/м.
31.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в горшочках в ресторане на 30 п/м.
32.	Организация приготовления горячих напитков функционального назначения для молочного кафе на 15 п/м.
33.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы кафе на 40 п\м.
34.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса ресторана быстрого обслуживания на 35 п/м.
35.	Организация процесса приготовления сложных блюд из рубленного мяса в столовой на 40 п/м.
36.	Организация процесса приготовления заправочных супов в ресторане 60 п/м европейской кухни..
37.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий ресторана итальянской кухни на 35 п/м.
38.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане 45 п/м японской кухни.
39.	Организация процесса приготовления десертов в кафе-мороженное на 30 п/м.
40.	Организация процесса приготовления сложных блюд из жаренного мяса в кафе на 40п/м.
41.	Организация процесса приготовления сложных блюд из говядины для ресторана на 50 п/м при гостинице.

42.	Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий с функциональными добавками в пиццерии на 45 п/м.
43.	Организация процесса приготовления праздничных тортов в детском кафе на 35 п/м.
44.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы в столовой на 45 п/м при железнодорожном вокзале.
45.	Организация процесса приготовления горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования на 50 п/м ..
46.	Организация процесса и разработка ассортимента открытых пирогов типа «пицца».в кафе молодёжное на 35 п\м.

Тематика дипломных работ разработана и предложена к рассмотрению и утверждению:  
Преподаватели профессиональных модулей (специальных дисциплин):

_____	_____	_____
(наименование дисциплины, модуля)	(подпись)	(ФИО)
_____	_____	_____
(наименование дисциплины, модуля)	(подпись)	(ФИО)
_____	_____	_____
(наименование дисциплины, модуля)	(подпись)	(ФИО)

Представители работодателя:

_____	_____	_____
(организация, должность)	(подпись)	(ФИО)

Приложение № Б  
Форма заявления

Директору ГПОУ БелТТиСУ  
Лмзиной Л.В.  
обучающегося \_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_ формы обучения  
специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания  
группы № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2019 -2020 учебного года прошу согласовать и закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы

Наименование темы:

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

\_\_\_\_\_  
(подпись об-ся)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка)

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_  
(подпись )

\_\_\_\_\_  
(расшифровка)

Приложение № В  
Форма отзыва

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

**ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу – дипломная работа  
обучающегося специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

группы №\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)  
на тему:

\_\_\_\_\_  
(наименование темы)

Работа включает:

- пояснительную записку на \_\_\_\_\_ листах;
- приложения (схемы, таблицы и т.п.) на \_\_\_\_\_ листах.

Дипломная работа выполнен (а) \_\_\_\_\_  
(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: \_\_\_\_\_  
(соответствует, не соответствует)

Качество выполнения составных частей ВКР \_\_\_\_\_  
(обоснованность, оригинальность, практическая ценность принятых в работе решений)

Качество профессиональных знаний и умений, уровень профессионального мышления  
обучающегося, проявленные в ходе выполнения ВКР \_\_\_\_\_

( умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками  
и документацией, качество оформления работы, степень самостоятельности при  
выполнении работы и др),.

Достоинством (вами) работы является (ются):

1.....

К недостаткам ВКР можно отнести:

1.....

В ходе выполнения ВКР обучающийся продемонстрировал \_\_\_\_\_ уровень ( высокий,  
средний, низкий) профессиональных знаний и умений по специальности, \_\_\_\_\_ уровень  
( высокий, средний, низкий) профессионального мышления, \_\_\_\_\_ степень  
самостоятельности, умение работать со справочной литературой, нормативными  
источниками и документацией и другими источниками информации

Подготовка обучающегося \_\_\_\_\_ требованиям ФГОС СПО  
( Ф.И.О) ( соответствует, не соответствует)

по специальности \_\_\_\_\_ обучающегося \_\_\_\_\_  
(код) ( специальность) ( может, не может)

быть допущен (а) к процедуре защиты.

В целом ВКР заслуживает оценку

\_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

присвоить квалификацию \_\_\_\_\_ по специальности \_\_\_\_\_

Руководитель выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись) (ФИО)

# Приложение № Г

## Форма рецензии

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

(ГПОУ БелТТиСУ)

### РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу – дипломная работа  
обучающегося специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

группы №\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

на тему:\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование темы)

Рецензент\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, место работы, должность)

### ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

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

11.	Практическая значимость, оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений					
-----	---	--	--	--	--	--

\*не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные

достоинства \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Отмеченные недостатки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заключение

Выпускная квалификационная (дипломная) работа

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента полностью)

заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

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

(подпись)

М.П.



Приложение № Д  
Форма титульного листа ВКР

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

К защите допущена  
зам.директора по УПР  
\_\_\_\_\_Акимова О.В.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)

на тему: \_\_\_\_\_

Основная профессиональная образовательная программа по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_ группы очной формы обучения

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рецензент ВКР: \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(место работы, должность)

Нормоконтролер \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Белово 2020

Приложение № Е  
Форма индивидуального оценочного листа выполнения и защиты ВКР

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВКР**

Обучающи(ая)ся \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя, Отчество)  
группы № \_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_  
Тема ВКР: \_\_\_\_\_  
(наименование темы)

Результаты государственной итоговой аттестации:

**4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (по ФГОС)**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК. 01		
ПК. 01		
	Структура и оформление выпускной работы	

В целом выполнение ВКР заслуживает оценку \_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

**4.2. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**  
(учитываются ответы на вопросы)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Защита ВКР		Оценка
		Вопросы членов ГЭК	Ответы выпускника	
ОК. 01				
ПК. 01				

В целом защита ВКР заслуживает оценку \_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

В целом выполнение и защита ВКР студентом \_\_\_\_\_  
(ФИО)  
заслуживает оценку \_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

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

С результатами ГИА ознакомлен  
Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Приложение № Ж  
Форма сводной ведомости экспертизы качества выполнения и защиты ВКР  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Беловский техникум технологий и сферы услуг  
(ГПОУ БелТТиСУ)

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**

**экспертизы качества выполнения и защиты**

выпускных квалификационных работ – дипломных работ обучающихся группы № \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

№ п/п	ФИО обучающегося, тема ВКР	Оценка ВКР – дипломной работы				Примечания	
		Руководителя	Рецензент	Члены ГЭК	Итоговая	Положительные стороны выполнения ВКР и ее защиты	Недостатки выполнения ВКР и ее защиты
1.							
2.							
3.							

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г

Приложение № 3  
*Форма книги протоколов*

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**К Н И Г А П Р О Т О К О Л О В**

**заседаний Государственной экзаменационной комиссии в 2020 году**

**(базовая подготовка) ФГОС**

**Выпуск 2020г**

**Белово 2020**

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....

Протокол № 1 заседания ГЭК от \_\_\_\_ июня.2020 года по защите ВКР.....

Протокол № 2 заседания ГЭК от \_\_\_\_ июня.2020 года по защите ВКР.....

Приложения:

Документация государственной итоговой аттестации выпускников 2020 г.

форма обучения очная

1. Протокол №\_\_\_\_ экспертизы качества выполнения и защиты ВКР

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с Программой государственной итоговой аттестации выпускников 2020 года специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом директора № \_\_\_\_\_ от 20 \_\_\_\_ года., Государственной экзаменационной комиссией специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (код и наименование), утвержденной приказом директора ГПОУ БелТТиСУ № \_\_\_\_\_ г в составе:

ФИО - председателя комиссии,	_____	(должность, организация)
ФИО - заместитель председателя,	_____	(должность, организация)
ФИО - член комиссии,	_____	(должность, организация)
ФИО - член комиссии,	_____	(должность, организация)
ФИО – секретарь	_____	(должность, организация)

проведена экспертиза уровня и качества подготовки выпускников очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания группы № \_\_\_\_ в форме защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

В соответствии с приказами «О защите выпускных квалификационных работ» Государственной экзаменационной комиссией специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проведено \_\_\_\_\_ заседание.

На заседания Государственной экзаменационной комиссии были представлены:

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2020 года 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказы директора ГПОУ БелТТиСУ:
- № \_\_\_\_\_ от 20 \_\_\_\_ г. «О подготовке к проведению государственной итоговой аттестации выпускников в 20 \_\_\_\_ году»;
- № \_\_\_\_\_ от 20 \_\_\_\_ г. «Об утверждении тем выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- № \_\_\_\_\_ от 20 \_\_\_\_ г. «О закреплении тем выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- № \_\_\_\_\_ от 20 \_\_\_\_ г. «О допуске к ГИА студентов группы № \_\_\_\_ очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- зачетные книжки обучающихся группы № \_\_\_\_\_ в количестве \_\_\_\_ - шт.;
- сводная ведомость результатов освоения основной образовательной программы студентов группы № \_\_\_\_ в количестве \_\_\_\_ шт.;
- выпускные квалификационные работы в форме (дипломной работы) в количестве \_\_\_\_ шт.;
- отзывы руководителей выпускных квалификационных работ в количестве \_\_\_\_ шт.;
- рецензии на выпускные квалификационные работы в количестве \_\_\_\_ шт.;
- портфолио выпускников в количестве \_\_\_\_ шт.

Государственная экзаменационная комиссия:

- заслушала \_\_\_\_\_ выпускных квалификационных работ в форме дипломной работы;
- проанализировала содержание \_\_\_\_\_-портфолио;
- провела \_\_\_\_\_ заседание;

- оценила по результатам государственной итоговой аттестации готовность выпускников к выполнению видов профессиональной деятельности в соответствии ФГОС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- приняла решение, на основании оценки уровня и качества подготовки выпускников в целом, о присвоении квалификации техник-технолог по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания \_\_\_\_\_ выпускникам;
- приняла решение о выдаче дипломов государственного образца \_\_\_\_\_ выпускникам группы №\_\_\_\_ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.



Форма протокола  
заседания государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»  
(ГПОУ БелТТиСУ)

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**  
**заседания государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)**  
**от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ года**  
**по защите выпускных квалификационных работ**

обучающихся специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,  
\_\_\_\_\_ формы обучения группы № \_\_\_\_\_, допущенных в соответствии с Приказом №  
\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_. 20 \_\_ г.

**Состав комиссии:**

Председатель ГЭК – ФИО, Заместитель председателя ГЭК - ФИО

Члены ГЭК – ФИО, ФИО Секретарь ГЭК - ФИО

**Государственная итоговая аттестация выпускника**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

**Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) – дипломной работы на тему:**

\_\_\_\_\_  
Руководитель ВКР ФИО.

Рецензент ВКР ФИО

**Государственной аттестационной комиссии выпускником представлены:**

- пояснительная записка на \_\_\_\_\_ листах;
- портфолио \_\_\_\_\_
- отзыв руководителя ВКР с оценкой \_\_\_\_\_;
- рецензия на ВКР с оценкой \_\_\_\_\_;
- доклад в течение \_\_\_\_\_ минут.

По результатам доклада о выполненной ВКР выпускнику заданы вопросы:

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

Общая характеристика уровня подготовки выпускника по результатам защиты ВКР:

\_\_\_\_\_

**Решение ГЭК:**

- признать, что выпускник \_\_\_\_\_ (ФИО) выполнил и защитил ВКР с оценкой \_\_\_\_\_;
- признать уровень и качество подготовки выпускника \_\_\_\_\_ (ФИО) соответствующим требованиям (федерального государственного образовательного

стандарта) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания ;

- присвоить выпускнику \_\_\_\_\_ (ФИО) по результатам государственной итоговой аттестации квалификацию \_\_\_\_\_ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания , и выдать диплом государственного образца \_\_\_\_\_;

- отметить \_\_\_\_\_  
(особое мнение ГЭК)

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Зам.председателя ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)  
Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

### ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Шифр группы	Дата ознакомления	Подпись
1.	Абрамова Анна Николаевна	ТП61		
2.	Александрова Юлия Александровна	ТП61		
3.	Белых Анастасия Сергеевна	ТП61		
4.	Бирман Дмитрий Сергеевич	ТП61		
5.	Заверохина Евгения Вадимовна	ТП61		
6.	Клемешова Диана Юрьевна	ТП61		
7.	Нечаева Дарья Игоревна	ТП51		
8.	Панова Екатерина Алексеевна	ТП61		
9.	Санькова Наталья Константиновна	ТП61		
10.	Симашина Элеонора Сергеевна	ТП61		
11.	Трофимова Елизавета Викторовна	ТП61		
12.	Жбанова Ольга Владимировна	ТП61		

### ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О. обучающегося</b>	<b>Шифр группы</b>	<b>Дата ознакомления</b>	<b>Подпись</b>
1.	Аханова Олеся Николаевна	ТПз61		
2.	Беляева Ульяна Игоревна	ТПз61		
3.	Воротынцева Елена Ивановна	ТПз61		
4.	Соколов Максим Станиславович	ТПз61		
5.	Чеботарев Антон Васильевич	ТПз61		
6.	Щетинина Ольга Александровна	ТПз61		