

405

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано
Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть-УРС»
И.С. Хасанзянова
2020 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»
А.А.Граф
2020 г.



Принято

на заседании педагогического совета
Протокол № 10 от «27» 06 2020 г.

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
обучающихся, завершающих освоение
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
в 2023-2024 учебном году

Квалификация: *техник-технолог*

Форма обучения: *очная*

Продолжительность:

- подготовка к государственной итоговой аттестации – 4 недели
- государственная итоговая аттестация – 2 недели

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: Таймуллина Т.Н. – Заместитель директора по теоретическому обучению

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Вид государственной итоговой аттестации	4
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	5
5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	5
6. Тематика и объем выпускных квалификационных работ	5
7. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы	6
8. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ	6
9. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ научному руководителю	7
10. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ рецензенту	8
11. Порядок защиты выпускных квалификационных работ	8
12. Критерии оценивания уровня знаний и практических умений обучающихся	10
13. Порядок допуска обучающихся не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации	11
14. Документация и отчетность государственной экзаменационной комиссии	12
15. Государственная экзаменационная комиссия	12
Приложение 1. Примерная тематика ВКР	14
Приложение 2. Форма заявления на выполнение ВКР	18
Приложение 3. Форма задания на выполнение ВКР	19
Приложение 4. Форма календарного плана-графика выполнения ВКР	21
Приложение 5. Форма отзыва на ВКР	22
Приложение 6. Форма рецензии на ВКР	24

1. Общие положения

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация завершающая освоение программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по специальности является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ «Нурлатский аграрный техникум» по данной специальности базового уровня подготовки.

Программа ГИА разработана и обсуждена на заседании Педагогического совета не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

К ГИА допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующих требованиям ФГОС СПО.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА под подпись. Программа государственной итоговой аттестации является доступной для ознакомления любым субъектом образовательного сообщества.

2. Нормативные ссылки

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с:

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968.

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 2 апреля 2014 г. N 384.

– Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты ВКР в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена от 20.07.2015г. №06-846.

3. Вид государственной итоговой аттестации

Видом государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме дипломной работы

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы и проведение государственной итоговой аттестации – 6 недель (на выполнение ВКР - 4 недели, на защиту ВКР (проведение ГИА) – 2 недели).

К выполнению и защите ВКР допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Сроки проведения ГИА определяются образовательной организацией в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Сроки проведения:

Преддипломная практика	19.04.2024 г. - 14.05.2024 г.
Подготовка к ГИА	17.05.2024 г. - 11.06.2024 г.
Проведение ГИА	14.06.2024 г. - 25.06.2024 г.

6. Тематика и объем выпускных квалификационных работ

Тематика ВКР планируется с учетом ее актуальности, новизны и практической значимости в прикладной отрасли и должна отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы ВКР, рекомендуемые обучающимся, разрабатываются преподавателями спецдисциплин по направлению «Технология продукции общественного питания», совместно со специалистами предприятий или организаций, являющимися потребителями кадров профиля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и рассматриваются на заседании педагогического совета.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или несколько профессиональных модулей входящих в программу подготовки специалистов среднего звена.

Обучающемуся может предоставляться право выбора темы ВКР, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Формулировка тем ВКР должна быть краткой, конкретной и отражать суть работы. Примерная тематика с заданиями выпускных квалификационных работ представлена в приложении 1.

Темы ВКР должны обсуждаться на заседании педагогического совета не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Обучающийся обязан выбрать тему ВКР не позднее, чем за два месяца до начала преддипломной практики.

Окончательные варианты тем ВКР, выбранные обучающимися и согласованные с руководителем, рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики на основании заявления обучающегося. Форма заявления на выполнение ВКР представлена в приложении 2.

Объем ВКР должен составлять 40-45 страниц печатного текста (без приложений).

7. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы

– Программа ГИА выпускников СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

– Приказ директора об утверждении тем ВКР и назначении научных руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей ЦМК.

– Приказ директора о закреплении тем ВКР и научных руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей ЦМК, а также консультантов по разделам (на основании протоколов заседания ЦМК по направлению «Технология продукции общественного питания» не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики.

– Индивидуальное задание, разработанное научным руководителем ВКР по утвержденной теме, подписывается руководителем ВКР, утверждается заместителем директора по ТО не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

Форма задания на ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведена в приложении 3.

Выдача задания на ВКР обучающемуся должна сопровождаться консультацией со стороны научного руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления ВКР.

– Календарный план-график работы над ВКР, составленный обучающимся совместно с научным руководителем, подписывается научным руководителем. В календарном план-графике предусмотрены сроки выполнения всех частей составляющих ВКР.

Форма календарного плана-графика на выполнение ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведена в приложении 4.

– Методические указания по выполнению ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателями ПЦК профессиональных дисциплин. Разработанные методические указания обсуждаются на заседании ПЦК, рецензируется заместителем директора по научно-методической работе и утверждается на педагогическом совете не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. Необходимое количество экземпляров методического пособия находится в библиотеке, методическом кабинете.

8. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ

ВКР представляет собой законченное исследование, содержащее постановку и исследование теоретической или практической проблемы, обоснование её актуальности и новизны на основе изучения документов и научной литературы, а также материалов, собранных во время прохождения производственной (по профилю специальности и преддипломной) практики.

По заявлению обучающегося для руководства ВКР назначается научный руководитель и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики. Определяющим при назначении научного руководителя ВКР является его квалификация, специализация и направление научной работы.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся с соблюдением сроков, установленных в план-графике. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР научный руководитель ставит в известность заместителя директора по ТО.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет научный руководитель ВКР, председатель ПЦК, заместитель директора по учебной работе, и по ТО.

Научный руководитель и консультанты ВКР проводят консультации обучающихся в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным планом обучающегося.

Смена научного руководителя и принципиальное изменение темы ВКР возможны в исключительных случаях по согласованию председателя ПЦК и решению заместителя директора по учебной работе не позднее трех месяцев до дня защиты ВКР.

9. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ научному руководителю

ВКР представляется научному руководителю в окончательном варианте в согласованные с ним сроки, но не позднее, чем за 14 дней до защиты ВКР для написания отзыва научного руководителя.

Форма отзыва научного руководителя представлена в приложении 5, отзыв не нумеруется. Оценка в отзыве ВКР осуществляется по бальной системе.

При выставлении оценки за ВКР научным руководителем рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ВКР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ВКР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной лексики.
- Научный стиль изложения.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Анализ нормативно-технологической документации.
- Адекватность выбора методологического аппарата.
- Достоверность полученных результатов.
- Обоснованность выводов и рекомендаций.
- Наличие практической значимости ВКР.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Степень самостоятельности выполнения ВКР.
- Индивидуальные особенности выполнения ВКР.
- Характеристика достоинств и недостатков в работе.
- Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-12 «неудовлетворительно», 13-16 «удовлетворительно», 17-20 «хорошо», 21-26 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

10. Порядок и сроки предоставления выпускных квалификационных работ рецензенту

Рецензенты согласовываются с председателем ПЦК и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики. Рецензентами ВКР могут выступать аспиранты и преподаватели, кандидаты или доктора наук, а также специалисты – практики. В качестве рецензента может выступать сотрудник цикловой комиссии, на которой выполнялась работа. Возможно назначение рецензента, не имеющего ученой степени при большом опыте практических работ в соответствующей области.

Срок рецензирования – три дня.

Форма рецензии представлена в приложении 6. Рецензия не нумеруется.

При выставлении оценки за ВКР рецензентом рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ВКР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ВКР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной лексики.
- Научный стиль изложения.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Анализ нормативно-технологической документации.
- Адекватность выбора методологического аппарата.
- Достоверность полученных результатов.
- Обоснованность выводов и рекомендаций.
- Наличие практической значимости ВКР.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Индивидуальные особенности выполнения ВКР.
- Характеристика достоинств и недостатков в работе.
- Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-10 «неудовлетворительно», 11-14 «удовлетворительно», 15-18 «хорошо», 19-24 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В случае отрицательной рецензии рецензента, но наличия положительной оценки ВКР научным руководителем, работа направляется на повторное рецензирование другому специалисту. По результатам повторного рецензирования коллегиально (заседанием ЦМК) принимается решение о допуске ВКР к защите.

Рецензия подписывается рецензентом. Рецензент ставит свою подпись на титульном листе ВКР.

Обучающийся должен быть ознакомлен с рецензией не менее чем за 1 неделю до защиты работы.

11. Порядок защиты выпускных квалификационных работ

ВКР с письменным отзывом научного руководителя и с его подписью на титульном листе сдается зам.директра по ТО не позднее, чем за 14 дней до начала защиты ВКР.

ВКР допускаются к защите при наличии отметки научного руководителя с разрешением «к защите», письменного отзыва научного руководителя и рецензии рецензента.

Обучающийся не имеет право представить свою работу на защиту при отсутствии положительного отзыва научного руководителя или решения ЦМК о допуске к защите.

Предварительная защита ВКР проводится не позднее, чем за неделю до дня защиты.

На Педагогическом совете решается вопрос о допуске обучающихся к защите ВКР.

Защита проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Защита ВКР осуществляется в устной форме. Продолжительность защиты не должна превышать 30 минут.

Процедура ГИА включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление научного руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

В случае отсутствия научного руководителя и/или рецензента на заседании ГЭК по объективным обстоятельствам допускается проведение защиты ВКР при наличии письменных отзывов.

ВКР оценивается ГЭК на основании представленной ВКР, доклада обучающегося, возможно слайд-презентации, его ответов на вопросы, отзывов научного руководителя и рецензента и выступления присутствующих. По окончании защиты ВКР ставится оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» членами ГЭК, присутствующими на данном заседании. Решение принимается простым большинством голосов при наличии 2/3 членов ГЭК от списочного состава, утвержденного приказом директора ГАПОУ «НАТ» при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколом.

Результаты защиты обсуждаются после выступления всех обучающихся на закрытом заседании, с учетом проведенной защиты, оценок научного руководителя, рецензента. Результаты объявляются обучающимся в день защиты ВКР.

Научный руководитель (если он не является членом ГЭК) может принимать участие в обсуждении оценки работы с правом совещательного голоса. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Оценка за ВКР выставляется государственной экзаменационной комиссией с учетом мнения научного руководителя, рецензента, доклада выпускника, публичной дискуссии, а также с учетом следующих критериев:

- самостоятельность исследования;
- соответствие базы источников, содержания и выводов работы ее теме, целям и задачам;
- логическая обоснованность выводов и рекомендаций;
- научно-практическое значение предложений и выводов;

- степень знакомства автора с литературой по теме работы;
- умение излагать свою точку зрения с учетом аргументов и выводов других исследователей;
- своевременность представления работы и ее соответствие требуемому оформлению;
- умение автора публично представить работу и ответить на вопросы и замечания в ходе защиты.

12. Критерии оценивания уровня знаний и практических умений обучающихся

Критерии оценки выпускной квалификационной работы:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

– по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка *«хорошо»*:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка *«удовлетворительно»*:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка *«неудовлетворительно»*:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

13. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Порядок повторного прохождения ГИА определяется образовательной организацией.

Обучающимся, не проходившим ГИА по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления обучающимся, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Повторное прохождение ГИА назначается не более двух раз, не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые и в соответствии с полным перечнем видов аттестации, установленным на момент восстановления.

14. Документация и отчетность государственной экзаменационной комиссии

Решение государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколы вносятся: тема ВКР, данные о научном руководителе, рецензенте, оценка по защите ВКР, вопросы заданные членами ГЭК, особые мнения.

В протоколе указывается присвоенная квалификация, а также, какой диплом (с отличием или без отличия) выдается выпускнику.

Протоколы подписываются председателем и членами государственной экзаменационной комиссии, участвовавшими в заседании.

Протоколы ГИА хранятся в архиве образовательной организации.

Отчет о работе ГЭК заслушивается на педагогическом совете образовательной организации вместе с рекомендациями о совершенствовании качества профессиональной подготовки специалистов.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии должен содержать следующую информацию:

- анализ результатов защит выпускных квалификационных работ;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- недостатки в подготовке обучающихся по данной специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

15. Государственная экзаменационная комиссия

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в образовательной организации.

Основными задачами государственных экзаменационных комиссий по специальности являются:

- определение соответствия уровня подготовки выпускника профессиональным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении выпускнику квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче ему соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки обучающихся на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

ГЭК возглавляет Председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Членами Государственной экзаменационной комиссии могут быть преподаватели образовательной организации, имеющие первую и высшую квалификационные категории, лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных

организаций и специалисты предприятий, организаций, учреждений по профилю подготовки обучающихся.

Состав членов ГЭК утверждается директором техникума.

График проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за восемь недель до начала ГИА.

На заседания ГЭК техникумом представляются следующие документы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

– Программа государственной итоговой аттестации.

– Приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

– Приказ директора техникума об утвержденных темах выпускных квалификационных работ.

– Сведения об успеваемости обучающихся.

– Выпускная квалификационная работа.

– Зачетные книжки обучающихся.

– Протоколы заседаний ГЭК.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Профессиональный модуль
1.	Расширение ассортимента холодных блюд из мяса говядины в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
2.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рыбы в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
3.	Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками в ПОП	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4.	Расширение ассортимента сладких блюд в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
5.	Расширение ассортимента пирожных птифур в ПОП	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
6.	Расширение ассортимента сладких ролл в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
7.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса индейки в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
8.	Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
9.	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
10.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
11.	Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
12.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
13.	Расширение ассортимента супов-пюре в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
14.	Расширение ассортимента салатов из сырых овощей в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
15.	Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
16.	Расширение ассортимента вторых горячих мучных блюд в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
17.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
18.	Расширение ассортимента мучных блюд греческой кухни в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
19.	Расширение ассортимента мясных салатов в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
20.	Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
21.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
22.	Расширение ассортимента холодных овощных закусок в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
23.	Расширение ассортимента десертов на основе вафель в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

24.	Расширение ассортимента пасты с мясом в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
25.	Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
26.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы в столовой быстрого питания в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
27.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
28.	Расширение ассортимента бургеров в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
29.	Расширение ассортимента десертных блюд детского меню в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
30.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

**Примерная тематика заданий на выпускную квалификационную работу
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Тема выпускной квалификационной работы	Задание на ВКР
1.	Расширение ассортимента мучных блюд греческой кухни в ПОП	Расширение ассортимента мучных блюд Гирос с выпуском 4 наименований в смену в количестве 120 порций
2.	Расширение ассортимента мясных салатов в ПОП	Расширение ассортимента мясных салатов с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
3.	Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд в ПОП	Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд с выпуском 4 наименований в смену в количестве 12 порций
4.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций
5.	Расширение ассортимента холодных овощных закусок в ПОП	Расширение ассортимента холодных овощных закусок с выпуском 3 наименования в смену в количестве 50 порций
6.	Расширение ассортимента десертов на основе вафель в ПОП	Расширение ассортимента десертов на основе вафель с выпуском 4 наименования в смену в количестве 25 порций.
7.	Расширение ассортимента пасты с мясом в ПОП	Расширение ассортимента пасты с мясом с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
8.	Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни в ПОП	Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни с выпуском 3 наименований в смену в количестве 15 порций
9.	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса в ПОП	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса 3 наименований в смену в количестве 6 порций
10.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины с выпуском 4 наименований в смену в количестве 16 порций
11.	Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета в ПОП	Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета с выпуском 6 наименований в смену в количестве 36 порций
12.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы в столовой быстрого питания в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы с выпуском 3 наименования в смену в количестве 45 порций
13.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций
14.	Расширение ассортимента бургеров в ПОП	Расширение ассортимента бургеров с выпуском 3 наименований в смену в количестве 20 порций
15.	Расширение ассортимента десертных блюд детского меню в ПОП	Расширение ассортимента десертных блюд детского меню с выпуском 5 наименований в смену в количестве 50 порций
16.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
17.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском с выпуском 3 наименования в смену в количестве 40 порций
18.	Расширение ассортимента холодных блюд из мяса говядины в ПОП	Расширение ассортимента холодных блюд из мяса с выпуском 5 наименований в смену в количестве 35 порций.
19.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рыбы в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций.
20.	Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками в ПОП	Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками с выпуском 5 наименований в смену в количестве 120 порций.
21.	Расширение ассортимента сладких блюд в ПОП	Расширение ассортимента сладких блюд с выпуском 6 наименований в смену в количестве 25 порций.
22.	Расширение ассортимента пирожных птифур в ПОП	Расширение ассортимента пирожных птифур с выпуском 3 наименований в смену в количестве 60 порций.

23.	Расширение ассортимента сладких ролл в ПОП	Расширение ассортимента сладких ролл с выпуском 4 наименования в смену в количестве 20 порций
24.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса индейки в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих запеченной блюд из мяса индейки с выпуском 3 наименований в смену в количестве 300 порций
25.	Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни в ПОП	Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни с выпуском 5 наименований в смену в количестве 60 порций
26.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы с выпуском 3 наименования в смену в количестве 90 порций
27.	Расширение ассортимента супов-пюре в ПОП	Расширение ассортимента супов-пюре с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
28.	Расширение ассортимента салатов из сырых овощей в ПОП	Расширение ассортимента салатов из сырых овощей с выпуском 3 наименования в смену в количестве 90 порций
29.	Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены в ПОП	Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены с выпуском 15 порций и меняющимся ассортиментом в количестве 6 наименований
30.	Расширение ассортимента вторых горячих мучных блюд в ПОП	Расширение ассортимента ravioli с выпуском 4 наименований в смену в количестве 40 порций.

Форма заявления на выполнение ВКР

Заместителю директора по УР

обучающегося _____ группы _____ курса
_____ формы обучения

(Ф.И.О.)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

(наименование темы ВКР)

в связи с выполнением программы подготовки специалиста среднего звена по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и закрепить за научным руководителем

(должность, Ф.И.О)

База прохождения производственной (преддипломной) практики

(наименование предприятия)

«__» _____ 20__ г.

(личная подпись)

Председатель ПЦК

Научный руководитель

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

Форма задания на выполнение ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НУРЛАТСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ» (ГАПОУ «НАТ»)

Предметно-цикловая комиссия профессионального цикла

Код и наименование специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по ТО

_____ / _____

(И. О. Фамилия)

«_____» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы**

Обучающийся _____

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа _____

1. Тема выпускной квалификационной работы

утверждена приказом от № _____ от «_____» _____ 20__ г.

2. Срок сдачи студентом завершённой работы до «_____» _____ 20__ г.

3. Цель и задачи выпускной квалификационной работы:

4. Исходные данные к разработке выпускной квалификационной работы:

5. Перечень вопросов, подлежащих разработке и изложению в выпускной квалификационной работе:

6. Консультанты по смежным вопросам выпускной квалификационной работы: (с указанием относящихся к ним разделов (параграфов) работы):

Дата выдачи задания: «_____» _____ 20__ г.

Научный руководитель: _____ / _____

Форма календарного плана-графика выполнения ВКР

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК
выполнения выпускной квалификационной работы**

Обучающийся _____
(Фамилия, имя, отчество)

Группа _____
Тема выпускной квалификационной работы _____

№ этапа	Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)	Сроки выполнения	Отметка о выполнении с указанием срока выполнения	Примечания
1.	Выбор (утверждение) темы дипломной работы, закрепление за руководителем			
2.	Задание по ВКР			
3.	Календарный план выполнения ВКР			
4.	Преддипломная практика			
5.	Защита отчета по преддипломной практике			
6.	Согласование введение ВКР			
7.	Согласование материала теоретического раздела темы ВКР			
8.	Согласование материала практического раздела темы ВКР			
9.	Согласование заключения и списка использованных источников и литературы			
10.	Представление ВКР руководителю			
11.	Предварительная защита ВКР			
12.	Нормоконтроль			
13.	Представление ВКР председателю ЦМК и рецензенту			
14.	Ознакомление с рецензией			
15.	Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии. Допуск к защите			
16.	Защита ВКР			

Обучающийся _____ / _____
(подпись) (расшифровка)

Дата выдачи задания: « _____ » _____ 20 _____ г.

Научный руководитель _____ / _____
(подпись) (расшифровка)

Дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Форма отзыва на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НУРЛАТСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ» (ГАПОУ «НАТ»)

Предметно-цикловая комиссия профессионального цикла

Код и наименование специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОТЗЫВ

научного руководителя на выпускную квалификационную работу

Обучающийся _____

(Фамилия, имя, отчество)

Тема выпускной квалификационной работы _____

Характеристика основных результатов работы:

Объем выпускной квалификационной работы, стр. _____

Объем практической части, стр. _____

Количество приложений, шт. _____

Наименование критерия	Балльная оценка	Баллы
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме	0 – содержание не соответствует теме	
	1 – содержание не полностью соответствует теме	
	2 – содержание полностью соответствует теме	
Выполнение поставленных в ВКР цели и задач	0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты	
	1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере	
	2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью	
Логичность изложения материала	0 – отсутствует логика изложения материала	
	1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения	
	2 – логичное изложение материала	
Использование профессиональной лексики	0 – не используется профессиональная лексика	
	1 – профессиональная лексика используется частично или не всегда корректно	
	2 – повсеместно и корректно используется профессиональная лексика	
Научный стиль изложения	0 – стиль изложения не является научным	
	1 – научный стиль изложения перемешивается с иными стилями	
	2 – научный стиль изложения используется во всем тексте работы	
Глубина проведенного обзора основных теоретических положений	0 – отсутствует проработка теоретических положений	
	1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления. Отсутствие анализа исследования изучаемого вопроса за последние пять лет.	
	2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора, в том числе за последние три года.	
Анализ нормативно-технической документации	1 – Анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СНиП, СанПин) частично отсутствует.	
	2 – Проведен анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ,	

	СНиП, СанПин)	
Адекватность выбора методологического аппарата	0 – полное несоответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным	
	1 – неполное соответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным, отсутствие обоснования используемых методов и данных.	
	2 – полное соответствие и грамотное обоснование выбранного методологического аппарата имеющимся данным и выбора самих данных	
Достоверность полученных результатов	0 – недостоверность полученных результатов	
	1 – сомнительная достоверность полученных результатов. Имеются ошибки в расчетах полученных результатов или полученные результаты имеют неадекватное значение.	
	2 – полученные результаты достоверны и адекватны, отсутствуют ошибки в расчетах.	
Обоснованность выводов и рекомендаций	0 – отсутствие обоснования полученных выводов и предлагаемых рекомендаций.	
	1 – частичное обоснование выводов и рекомендаций. Не продемонстрирован эффект от предлагаемых рекомендаций.	
	2 – грамотное обоснование выводов и предложенных рекомендаций, которые подтверждены приведенным анализом экономического эффекта	
Наличие практической направленности ВКР	0 – отсутствие практической направленности	
	1 – наличие практической направленности, но некорректность ее формулировки. Практическая значимость имеется только в аналитической в части работы.	
	2 – корректная формулировка практической направленности, выводы и рекомендации представляют ценность с практической точки зрения.	
Соответствие правилам оформления ВКР	0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
Степень самостоятельности выполнения ВКР	0 – работа выполнена несамостоятельно	
	1 – работа характеризуется частичной самостоятельностью	
	2 – работа выполнена полностью самостоятельно	
Сумма баллов		

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

Выпускная квалификационная работа _____
соответствует (не соответствует)
 требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология
 продукции общественного питания и может быть _____
рекомендована (не рекомендована)
 к защите с оценкой _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительноⁱ)

Научный руководитель _____ / _____
 (подпись) (Ф.И.О.)

«___» _____ 20__ г.

Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:

Количество баллов	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
5-бальная шкала	0-12	13-16	17-20	21-26

Форма рецензии на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НУРЛАТСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ» (ГАПОУ «НАТ»)

Предметно-цикловая комиссия профессионального цикла

Код и наименование специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

Обучающийся

(Фамилия, имя, отчество)

Наименование темы:

Рецензент

(Ф. И. О., место работы, должность, ученое звание, степень)

Наименование критерия	Балльная оценка	Баллы
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме	0 – содержание не соответствует теме	
	1 – содержание не полностью соответствует теме	
	2 – содержание полностью соответствует теме	
Выполнение поставленных в ВКР цели и задач	0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты	
	1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере	
	2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью	
Логичность изложения материала	0 – отсутствует логика изложения материала	
	1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения	
	2 – логичное изложение материала	
Использование профессиональной лексики	0 – не используется профессиональная лексика	
	1 – профессиональная лексика используется частично или не всегда корректно	
	2 – повсеместно и корректно используется профессиональная лексика	
Научный стиль изложения	0 – стиль изложения не является научным	
	1 – научный стиль изложения перемешивается с иными стилями	
	2 – научный стиль изложения используется во всем тексте работы	
Глубина проведенного обзора основных теоретических положений	0 – отсутствует проработка теоретических положений	
	1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления	
	2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора	
Анализ нормативно-технической документации	1 – Анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СНИП, СанПин) частично отсутствует.	
	2 – Проведен анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ,	

	СНиП, СанПин)	
Адекватность выбора методологического аппарата	0 – полное несоответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным	
	1 – неполное соответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным, отсутствие обоснования используемых методов и данных.	
	2 – полное соответствие и грамотное обоснование выбранного методологического аппарата имеющимся данным и выбора самих данных	
Достоверность полученных результатов	0 – недостоверность полученных результатов	
	1 – сомнительная достоверность полученных результатов. Имеются ошибки в расчетах полученных результатов или полученные результаты имеют неадекватное значение.	
	2 – полученные результаты достоверны и адекватны, отсутствуют ошибки в расчетах.	
Обоснованность выводов и рекомендаций	0 – отсутствие обоснования полученных выводов и предлагаемых рекомендаций.	
	1 – частичное обоснование выводов и рекомендаций. Не продемонстрирован эффект от предлагаемых рекомендаций.	
	2 – грамотное обоснование выводов и предложенных рекомендаций, которые подтверждены приведенным анализом экономического эффекта	
Наличие практической направленности ВКР	0 – отсутствие практической направленности	
	1 – наличие практической направленности, но некорректность ее формулировки. Практическая значимость имеется только в аналитической в части работы.	
	2 – корректная формулировка практической направленности, выводы и рекомендации представляют ценность с практической точки зрения.	
Соответствие правилам оформления ВКР	0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
Сумма баллов		

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

Выпускная квалификационная работа _____

соответствует (не соответствует)

требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и может быть _____

рекомендована (не рекомендована)

к защите с оценкой _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительноⁱⁱ)

Рецензент _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:

Количество баллов	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
5-бальная шкала	0-10	11-14	15-18	19-24

ПРОШУ ЛЮБЯЩИХ
И СРЕДНЕГО ПЕЧАТЮ

№ 23 (2009 г.)

ЛИСТОВ

ДИРЕКТОРА ИЛИ «НАТ»

