

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ленинградской области «Техникум водного транспорта»**

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
10 ноября 2021 г. протокол № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБПОУ ЛО «ТВТ»
от 10 ноября 2021 г. № 92

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

г. Шлиссельбург

Программа ГИА разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Председатель ПЦК _____

С.И. Епифанцева

Протокол №4 от 10.11.2021 г.

РАЗРАБОТАЛ

Преподаватель: Катагарова Н.Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка Государственной итоговой аттестации	
1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	4
1.1	Область применения программы ГИА	4
1.2	Цели и задачи ГИА	5
1.3	Объем времени, отводимый на ГИА	6
2	Структура и содержание государственной итоговой аттестации	7
2.1	Вид и сроки проведения ГИА	8
2.2	Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение ГИА	8
2.3	Формы и процедура проведения ГИА	9
2.4	Содержание ГИА. Содержание выпускной квалификационной работы	9
2.5	Защита ВКР. Допуск к защите ВКР	11
3	Условия реализации программы ГИА	
3.1	Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.2	Информационно-документационное обеспечение ГИА	11
3.3	Общие требования к организации и проведению ГИА	12
3.4	Кадровое обеспечение ГИА	14
3.5	Структурные элементы	15
3.6	Оформление дипломной работы	18
4	Оценка результатов ГИА	23
4.1	Оценка выполнения и защиты ВКР	24
4.2	Критерии оценки общего уровня подготовки по результатам освоения программы ПССЗ	
	Приложения 1 Образец оформления титульного листа	25
	Приложение 2 Задание по ВКР	26
	Приложение 3 Протокол выдачи заданий ВКР	27
	Приложение 4 Рецензия на ВКР	28
	Приложение 5 Содержание дипломной работы	29
	Приложение 6 Перечень тем дипломных работ	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464, зарегистрирован Минюстом РФ 30.07.2013 г, регистрационный №29200);
- порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.2013 г.);
- с изменениями в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.2013 г. (приказ Минобрнауки РФ от 31.01.2014 г. №74, зарегистрирован Минюстом 05.03.2014 г, регистрационный №31524);
- Уставом ГБПОУ ЛО «ТВТ»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Целью государственной итоговой аттестации является:

- установление степени соответствия обучающегося к самостоятельной деятельности;

соответствия уровня усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа ГИА разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение ГИА предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения;

- вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей;
- экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации.

Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Главной задачей при реализации требований ФГОС является формирование практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего совокупностью теоретических знаний, готового решать профессиональные задачи.

Видом ГИА выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме защиты дипломной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно оценить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности предусмотренных ФГОС.

Проведение итоговой аттестации в форме защиты ВКР позволяет одновременно решать комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателям и обучающегося на получение конечного результата;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умение и опыт, полученные обучающимися в процессе обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок проведения исследований в профессиональной сфере.

В программе ГИА разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям:

- владение профессиональными компетенциями;

- актуальность, современность используемых средств обучения.

Требования к ВКР по специальности доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся знакомятся с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за **шесть месяцев** до начала ГИА.

К ГИА допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме требования программы подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В данной программе содержится:

- вид ГИА;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- этапы, объем времени на подготовку ГИА;
- условия подготовки и процедура проведения ГИА;
- материально-технические условия проведения ГИА;
- состав экспертов;
- тематика, состав, объем и структура задания обучающимся на ГИА.

1.1.Область применения программы ГИА

1.1.Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

1.2.Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:
– соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и работодателей;

готовности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

- **к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

Виды деятельности и профессиональные компетенции(ПК) Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1 Организовывать и 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.

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.

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

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и гарниры из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога.

ПК 7.3 Готовить бульоны и отвары, простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.4 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 7.5 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6 Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукции порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки

ПК 7.8 Готовить и оформлять простые мучные изделия

1. Структура и содержание ГИА

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 ГИА выпускников.

Согласно учебному плану подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

и годовому календарному графику учебного процесса на учебный год установить следующие **этапы, объем времени и сроки проведения ГИА:**

Этап выполнения	содержание	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучения и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	С 10.01.2022 – 20.03.2022 г
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР	С 06.04.2022
Оформление	Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса, согласовывается с руководителем.	До 06.06.2022 г

2.3. Форма и процедура проведения ГИА

Организация выполнения студентами и защиты дипломных работ осуществляется в соответствии с Положением о ГИА выпускников специальностей СПО в техникуме и включает следующие этапы

1 этап Выполнение ВКР

Этап выполнения	содержание	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучения и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	С 10.01.2022 – 20.03.2022 г
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР	С 06.04.2022
Оформление	Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями	До 06.06.2022 г

2 этап Контроль выполнения студентами ВКР и оценка качества

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнение	10.01.2022-20.03.2022

		студентами материалов ВКР в соответствии с заданием	
	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	В соответствии с графиком консультаций
	Руководитель ВКР	Регулярная проверка хода и результатов выполнения студентами ВКР	по 10.06.2022
	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы студента с оценкой качества ее выполнения.	С 10.06.2022-22.06.2022
Итоговый	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентами по выполнению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения	
	Зам. директора по УР	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР. Отзывы руководителя и рецензии на ВКР. Решение о допуске студента к защите дипломного проекта на заседании ГЭК	16.06.2022-20.06.2022

2.4. Содержание ГИА

Тематика ВКР позволяет наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных технологических, организационно-управленческих вопросов и вопросов охраны труда.

Индивидуальная тематика разрабатывается и предлагается преподавателями, рассматривается на заседании ПЦК и утверждается приказом техникума.

Выпускнику предоставляется право выбора темы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании ПЦК, согласованных с зам. директора по УР, с председателем ГАК. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему, согласованную с работодателем. Закрепление темы ВКР за выпускниками и назначение руководителей осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечает следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Тематика ВКР прилагается.

Введение ВКР: обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цели и задачи.

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

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Работа над ВКР в целом позволяет руководителю, а в последующем и членам государственной экзаменационной комиссии (далее по тексту ГЭК) оценить уровень приобретенных знаний, умений, сформированность элементов общих и профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Примечание: защита ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии может сопровождаться демонстрацией мультимедиа презентацией, дополнительными наглядными пособиями, макетами, моделями и другим демонстрационным материалом.

Защита выпускных квалификационных работ.

Допуск к защите ВКР

Для допуска к защите ВКР, обучающийся предоставляет заместителю директора по УР:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой;
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

Руководитель ВКР, рецензент, консультанты по отдельным частям ВКР выносят свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на отзыве руководителя ВКР, рецензии на ВКР. Заместитель директора по УР делает запись о допуске обучающегося к защите ВКР на титульном листе (Приложение 1).

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

Защита ВКР

1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии 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 22.06.2022 г. по 28.06.2022 г.

- продолжительность одного заседания не более 6 часов,
- на защиту обучающемуся ВКР отводится до 25 минут.

3. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад выпускника – 5-10 минут, в течение которых он кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на ВКР;
- объяснения обучающегося по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося по теме ВКР;

4. На каждого обучающегося оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты ВКР.

5. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках - листах оценивания.

6. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК.

7. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР;
- присуждение квалификации;
- особые мнения.

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.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР обучающимся, о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

8. торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3 Условия реализации программы ГИА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер;
- мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет ГБПОУ ЛО «ТВТ»

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером, ноутбуком;
- рабочее место выпускника (компьютер, мультимедийный проектор, экран, кафедра);

3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Показатели успеваемости студента за все годы обучения в техникуме.
Комплекс оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ЛО «ТВТ»

2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ЛО «ТВТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3. Методические рекомендации по выполнению и защите выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4. Федеральные законы и нормативные документы;

5. ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968) и приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968».

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) может включать презентацию образовательных, профессиональных и личностных достижений выпускника, доклад обучающегося (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

3.4.1. 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

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 ГИА осваивающих ФГОС СПО устанавливается следующий состав экспертов:

руководители ВКР, из числа преподавателей техникума, ведущих дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР, из числа преподавателей техникума хорошо владеющих спецификой вопроса;

- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих специализацию и опыт работы в области торговли;

- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника образовательной организации и преподавателей образовательной организации, ведущих дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули специальности 26.02.03 Судовождение

Персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом техникума.

Руководители ВКР, рецензенты, консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР также утверждаются приказом.

3.5. Структурные элементы проекта

Дипломная работа имеет экспериментально-исследовательский характер. Это должно найти отражение в ее структуре и содержании.

Дипломная работа оформляется в жестком переплете (или сшивается) и должна содержать обязательные составные части, располагаемые в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание;
- содержание
- введение;
- обзор литературы;

- экспериментальная часть; (практическая)
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения (при необходимости).

Содержание введения

Во вводной части работы необходимо кратко:

- охарактеризовать современную ситуацию;
- обосновать актуальность и значимость;

- указывать
объект и предмет исследования;
-
- определить цели и задачи работы;
- отразить место сбора фактических данных;
- * определить методологические приемы решения;
- * объем вводной части не должен превышать 2-3 страниц;

Введение разрабатывается в первую, а оформляется в последнюю очередь, в объеме не более 3 страниц.

Основная часть

Основная часть дипломной работы должна строго соответствовать теме, а содержание ее основных частей - глав (разделов), подразделов, пунктов и подпунктов - их наименованиям.

Работа, в которой этот принцип нарушается, может получить отрицательную рецензию и потребует доработки.

Теоретические положения дипломной работы формируются на основе не только глубокого изучения литературы по специальности (учебников, учебных пособий, монографий, журналов, нормативных документов и т.п.), но и критического ее рассмотрения и осмысления, обобщения практического хозяйственного опыта деятельности организации (предприятия).

Глава1 Теоретические аспекты

Основная часть дипломной работы состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения дипломной работы. Содержание основной части работы зависит от темы и материала исследования.

В ней отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальной и исследовательской работы, описание сущности и выработанной методики их проведения.

С учетом разрабатываемой темы основная часть может включать:

- характеристика и пищевая ценность сырья
- характеристика и организация процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;
- составление ассортимента, классификации блюд или меню;
- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по разрабатываемой теме с примерами

рецептур; с использованием оборудования; технологией приготовления; оформлением блюд; с подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятии общественного питания;

контроль качества готовой продукции;

Успешному написанию этой части работы способствует тщательный подбор литературы, обстоятельное, вдумчивое ее изучение, выявление и обобщение существующих подходов и точек зрения, критическое отношение к изучаемым документам и материалам. Необходимо показать также аргументированное отношение к известным из литературы или принятым на практике традиционным трактовкам рассматриваемых вопросов, понятий; существующим методам их решения. Материал в обзоре следует представлять в собственном изложении и избегать использования элементарных понятий и общеизвестных истин, четко соблюдать этику научного исследования, то есть представлять ссылки на автора и источник информации. Ценность работы повышает полемический характер изложения материала.

Освещение теоретических основ избранной темы дипломной работы должно производиться с позиций современных; научно-технических достижений и с учетом основных положений законодательных актов, относящихся к рассматриваемой проблеме. Данный раздел определяет наиболее важные вопросы, которые необходимо решить в проекте, служит основой исследования фактических данных последующих разделов, являющихся логическим продолжением теоретической части.

Сведения рекомендуется приводить в форме схем, графиков, таблиц с обязательной ссылкой на источник статистических данных. Ссылки на используемую литературу (в соответствии с ее списком) следует делать в квадратных скобках, например, [2].

Глава 2 Содержание экспериментальной части

Экспериментальная проработка (3-4) фирменных блюда с подбором новых соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий по повышению качества;

Составление 3-4 технико-технологических карт на разработанные фирменные блюда,

Организация рабочих мест и охраны труда персонала;

Требования к персоналу (отобразить квалификацию персонала и умение работать в команде);

Применяемые приемы мерчандайзинга

Технологические расчеты по техническому оснащению производства предприятия питания (в т.ч. перечисление и расстановка оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды для подачи).

Заключение

Выводы и предложения являются важной завершающей частью, подводящей итоги теоретического и практического разделов. Здесь должны быть сформулированы четко, кратко, обоснованно выводы и предложения. Они должны носить конкретный характер, логически вытекать из содержания работы и отражать ее основные результаты.

- В предложениях намечаются пути реализации рекомендаций, отмечается их направленность и указывается организация (предприятия, фирмы и др.), их подразделения, которым они адресованы.

Этот небольшой по размеру раздел дипломной работы представляет определенные трудности для студента.

Заключение предполагает краткое обобщение проделанной работы и самооценку полученных результатов, изложенное на 2 - 3 страницах.

Выводы должны быть краткими и подтверждаться соответствующими аргументами в основном по результатам эксперимента. Они являются завершением обсуждения и анализа результатов исследований и, по существу, констатируют в краткой форме полученные данные.

Результатом работы являются предложения - это конкретные рекомендации, направленные:

- на внедрение результатов исследования в практику хозяйствования;
- улучшение коммерческой деятельности предприятия (организации);
- в повышение качества товаров.

При этом следует обратить внимание на обоснованность, реальность, практическую приемлемость предлагаемых рекомендаций, воздержаться от общих неконкретных безадресных предложений.

Выводы и предложения, рекомендации по дипломной работе должны быть использованы в практике работы данного предприятия (организации).

3.5 Оформление дипломной работы

Оформлению дипломной работы студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, сформулированы выводы и предложения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

Оформление текста

Формат, объем,

интервал

Текст работы излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4 по ГОСТ 9327 (210x297), с одной стороны, с рамкой.

Общий объем дипломной работы должен состоять из 50-60 страниц компьютерного текста с учетом таблиц, схем и графиков. При

полуторный межстрочный интервал (1,5), 14 шрифт Times New Roman в программе MS Word, выравнивание основного текста по ширине.

- в тексте работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Размеры полей

Независимо от способа выполнения работы требования к размерам полей должны быть едины согласно ГОСТ 7.32.-2001

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - 20 мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм.

Оформление абзаца

Текст работы необходимо делить на абзацы, то есть части, начинающиеся с новой строки, это позволяет лучше воспринимать смысл изложенного материала.

Каждый абзац должен выражать самостоятельную мысль, состоящую из нескольких предложений, желательно кратких. Каждый следующий абзац текста должен «вытекать» из предыдущего и развивать его. *Абзацный отступ первой строки -1,27 см. (5 букв)*

Не допускается:

- при переходе на новую страницу отрывать одну строку текста или слово от предыдущего абзаца;
- начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице;
- начинать в конце страницы слово с переносом.

Оформление заголовков

Текст работы разбивается на разделы (главы), подразделы (параграфы) и пункты, которые должны иметь порядковые номера.

Заголовки разделов подразделов и пунктов, соответствующие теме и плану работы, указанному в «содержании», следует печатать с *абзацного отступа* с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовком структурных элементов проекта и текстом должно быть *не менее 1,5 интервала*.

При написании заголовков можно использовать различные шрифты и иные отличия, *без подчеркивания* и использования другого цвета краски как способа выделения, но размер шрифта должен быть больше, чем размер

шрифта основного текста.

Длину строки заголовка не рекомендуется делать более 2/3 общей длины строки. Кроме этого не заканчивают строку заголовка предлогом, союзом - их переносят на следующую строку.

Не разрешается помещать заголовки отдельно от последующего текста. На

странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

Нумерация страниц

Нумерация страниц дипломной работы должна быть сквозной, включая список использованных источников и приложения. Первой страницей является титульный лист, второй - «содержание» и так далее. Последней - последняя страница приложения.

Номер страницы проставляют арабскими цифрами в центре нижней части листа без точки в конце. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. На титульном листе номер страницы не проставляют.

Если в работе содержатся иллюстрации (рисунки, таблицы и тд), которые располагают на отдельных страницах, их необходимо включать в общую нумерацию. Если рисунок или таблица расположены на двух и более страницах, то каждая страница нумеруется отдельно.

Нумерация разделов, подразделов, пунктов

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами, и записывать с *абзацного отступа*.

Разделы (главы) работы должны иметь порядковую нумерацию в пределах основной части дипломной работы и обозначаться арабскими цифрами без точки, например: 1, 2, 3, и т.д.

Подразделы (параграфы) - часть раздела, нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела (главы) двумя цифрами, разделенными точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Первая цифра обозначает номер раздела, вторая - номер подраздела, например: 2.2 и т.д. (означает второй подраздел, второй главы).

Пункты - часть раздела или подраздела, обозначенные номером. Если текст не имеет подразделов, то нумерация пунктов должна быть в пределах раздела. Если текст имеет подразделы, то нумерация будет состоять из трех цифр. Первая цифра обозначает номер раздела, вторая - номер подраздела, третья - номер пункта. Например: 2.4.3 (третий пункт четвертого подраздела второй главы).

Подпункт - часть пункта, имеющая порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2 и т.д. Каждый подпункт

записывается с абзацного отступа.

Номер соответствующего раздела или подраздела ставится в начале заголовка, номер пункта - в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перечисления - структурный элемент текста работы, содержащий перечисления требований, указаний, положений. Перечисления выделяются цифрами, буквами, абзацными отступлениями с тем, чтобы более сильно подчеркнуть, и тем самым обеспечить понимание сложного целого или упростить ссылки на тот или иной элемент.

Элементы внутри абзацного перечисления выделяются арабскими цифрами или строчными буквами с закрывающимися скобками. Например:

« _____ : 1) _____ ; 2) _____ ; 3) _____ »

или « _____ : а) _____ ; б) _____ ; в) _____ ».

Описки и орфографические ошибки, обнаруженные в процессе написания (распечатки) текста, допускается исправлять закрашиванием (или аккуратной подчисткой) .

1. Качество выпускной квалификационной работы оценивается по составляющим:

- наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования и темы ВКР;

- уровень теоретической проработки вопросов ВКР, качество изучения источников, нормативной документации, логика проектирования, теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений;

- наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов; творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, производственных участков;

- логичное, последовательное, чёткое и технически грамотное изложение материала ВКР в соответствии с заданием с соответствующими выводами и обоснованными расчетами, предложениями;

- уровень проведения всестороннего анализа дипломной работы, с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих

решения или совершенствования;

- практическая значимость выполненной ВКР: возможность практического применения результатов исследования, проектирования в деятельности конкретного предприятия (организации) или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;

- использование при выполнении ВКР современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов;

- Качество оформления ВКР в соответствии с методическими указаниями.

2. Качество выступления на защите ВКР оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию ВКР, способность выпускника выделить практическую ценность выполненных исследований, умение пользоваться иллюстративным материалом и др;

- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую профессиональную терминологию;

- качество иллюстраций, презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;

- поведение при защите дипломной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам).

1 Качество выступления на защите ВКР оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию ВКР, способность выпускника выделить практическую ценность выполненных исследований, умение пользоваться иллюстративным материалом, и др.;

- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую

профессиональную терминологию;

- качество иллюстраций, презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;
- поведение при защите дипломной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

4.1. Критерии оценки общего уровня подготовки по результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

4.2.1. Оценка по промежуточной аттестации

Оценка по промежуточной аттестации учитывает результаты освоения программ профессиональных модулей. Оценка проводится экзаменационными комиссиями, создаваемыми образовательной организацией для проведения экзаменов (квалификационных) по каждому профессиональному модулю с участием работодателей.

4.2.2. Общий уровень подготовки выпускника по результатам освоения ППССЗ

На последнем этапе ГИА государственной экзаменационной комиссией производится общая оценка компетенций выпускника образовательной организации. Оценка компетенций выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией поэтапно с учетом оценок:

- общих и профессиональных компетенций выпускников, продемонстрированных при выполнении и защите выпускных квалификационных работ;
- общих и профессиональных компетенций, представленных преподавателями совместно с работодателями, на основании результатов промежуточной аттестации по профессиональным

модулям;

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Отлично» выставляется в случае, если:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ объекта исследования, критический разбор предмета исследования, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы выпускник показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования, вносил обоснованные предложения по разрешению исследуемой проблемы, предложил эффективные методы решения поставленных задач,

а во время доклада использовал наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечал на поставленные вопросы.

Хорошо» выставляется в случае, если:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ и критический разбор предмета исследования, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите работы выпускник показал глубокие знания вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по решению задач, поставленных в работе, во время доклада использовал наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечал на поставленные вопросы.

Удовлетворительно» выставляется в случае, если:

- работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую

главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета исследования, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

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

- при защите студент проявлял неуверенность, показал слабое знание вопросов темы, не давал полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется в случае, если:

- работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и критического разбора предмета исследования, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов, либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания;

- при защите обучающийся затруднялся отвечать на поставленные вопросы по теме, не показал знаний теории вопроса, допускает существенные ошибки, к защите не подготовил наглядные пособия и раздаточный материал.

На этапе государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки резуль

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Техникум водного транспорта»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему: « _____ »

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ВЫПОЛНИЛ:

Студент 4 курса

Ф.И.О. _____

ПРОВЕРИЛ:

Преподаватель _____

Оценка: _____

Шлиссельбург- 2022

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Техникум водного транспорта»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ **И.Н. Лубинецкая**

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломного проекта

студенту группы № 41

Тема: _____

Рассмотрена на заседании

ПЦК _____

Утверждено

Приказом ГБПОУ ЛО «ТВТ»

от _____ № _____

Дата выдачи: _____

Срок сдачи: _____

Шлиссельбург

ПРОТОКОЛ

ВЫДАЧИ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

по дисциплине организация обслуживания

Группа 31, Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Ф.И.О.	Тема курсового проекта: Кафе в стиле:	дата выдачи	Подпись
1		русской кухни		
2		белорусской кухни		
3		украинской кухни		
4		башкирской кухни		
5		татарской кухни		
6		итальянской кухни		
7		прибалтийской кухни		
8		узбекской кухни		
9		немецкой кухни		
10		японской кухни		
11		мексиканской кухни		
12		английской кухни		
13		арабской кухни		
14		индийской кухни		
15		корейской кухни		
16		кухни народов Севера		
17		армянской кухни		
18		азербайджанской кухни		
19		марокканской кухни		

Преподаватель: Гаврилова Р.А.

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Техникум водного транспорта»

РЕЦЕНЗИЯ

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студента _____

Ф.И.О.

Руководитель ВКР _____

Подпись: _____ Дата _____

Примечание:

При составлении отзыва необходимо отметить актуальность темы и ее практическое значение;

- указать, как студент справился с заданием;
- каковы общие результаты;
- может ли выпускная квалификационная работа в целом или частично быть использована на практике;
- дать оценку самостоятельной работы студента, его инициативе, умению применять полученные знания для решения практических задач, его отношение к делу и т.п.

В конце отзыва написать

- была ли сдана работа в срок;
- выполнена ли самостоятельно;
- носит ли законченный характер;
- может ли быть допущена к защите.
- выставляется Оценка

ПРИЛОЖЕНИЕ №5

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Техникум водного транспорта»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ЧАСТЬ

1.1. Подглава

1.2. Подглава

ГЛАВА 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Подглава

2.2. Подглава

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ №6

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Техникум водного транспорта»

Темы дипломного проекта
4 курс 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

РАССМОТРЕНЫ На заседании ПЦК от «___»_____2021 Протокол №	УТВЕРЖДЕНЫ Приказом по ГБПОУ ЛО «ТВТ» от «___»_____2021 г. №
--	---

1.