КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ С.В. Самохвалов
«29» 12 20 23 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Волгоград

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр
1.	Общие положения	
2.	Форма государственной итоговой аттестации	4
3	Вид государственной итоговой аттестации	
4.	Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации	4
5.	Нормативное обеспечение государственной итоговой аттестации	4
6.	Требования к к результатам освоения образовательной программы	5
7.	Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ	7
8.	Организация выполнения выпускных квалификационных работ	8
9.	Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ	9
10.	Защита выпускных квалификационных работ	11
11.	Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника	9
	Приложения:	15
	Приложение 1 Темы выпускных квалификационных работ	15
	Приложение 2 Основные требования к оформлению выпускной квалификационной работы	19
	Приложение 3 Пример оформления титульного листа	22
	Приложение 3.1 Дипломное задание	23
	Приложение 4 Отзыв руководителя	24
	Приложение 5 Рецензия	25
	Приложение 6 Протокол	26
	Приложение 7 Лист регистрации ознакомления с программой государственной итоговой аттестации выпускников	26
	Приложение 8 Результаты защиты выпускных квалификационных работ	27

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» (далее – Колледж) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студента по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», и в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования (новая редакция) ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

2. Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР);

3. Вид государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» выполняется в виде дипломной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 6 недель., в том числе:

- на выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели
- на проведение защиты выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности: подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14 июня 2024 года, защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня 2024 года

5. Нормативное обеспечение ГИА

5.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

5.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
5.3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
5. 4. Письма Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
5.5. Информации Рособрнадзора от 15.01.2018 г. «Об изменениях, внесенных в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5.6. Устава ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;
5.7. Положение о ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования» ГБПОУ « Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».
Программа ГИА по специальности
5. 8. Приказ Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области «Об утверждении председателей Государственных экзаменационных комиссий»
5.9. Приказ ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» «Об утверждении состава апелляционной комиссии на 2022/2023 учебный год»
5 10. Приказ о допуске выпускников к ГИА.
5.11. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей и консультантов по ним.
5.12. Протокол ознакомления обучающихся с Программой ГИА.
5. .13. График контроля выполнения ВКР обучающимися;
5.14. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:
- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;
- аттестационные листы по практике.
11.18. Книга протоколов заседаний ГЭК.

6. Требования к результатам освоения образовательной программы

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.
Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:
-организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
-организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
-организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
-организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
-организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
-организация работы структурного подразделения.
-выполнение работ по рабочим профессиям: профессия Повар и профессия Кондитер
Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность**:**

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

	выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	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)

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности

ВД Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1	Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 4	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД Организация работы структурного подразделения

ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВД Организация процесса приготовления и приготовление блюд функционального питания

ПК 1 Приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.

ПК 2. Приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания

ПК 3. Приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.

ВД Организация и технология питания кухонь мира

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

ПК 2.Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

ВД Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

ПК 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3 Приготовление супов и соусов.

ПК 4 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 8 Приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.

ПК 9 Приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания

ПК 10 Приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.

ВД Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 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 из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3. Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

ПК 4. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.

ПК 7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

ПК 8. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.

ПК 9. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского

дошкольного питания.

ПК 10. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.

ВД Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»

ПК 1. Обеспечивать и поддерживать условия для выращивания и размножения дрожжей, готовить дрожжевую продукцию различных видов, производить техническое обслуживание оборудования.

ПК 2. Подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении.

ПК 3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделывать полуфабрикаты из мороженного теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки.

ПК 4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки.

ПК 5. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару.

7. Организация разработки тематики и определение тем выпускных квалификационных работ

7.1. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседании кафедры профессионального цикла, согласовывается на методическом совете колледжа. Примерная тематика ВКР представлена в приложении №1.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организации, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, при возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами,

ВКР имеет практико-ориентированный характер, и соответствуют содержанию профессиональным модулям, учитывают особенности развития Волгоградской области и выполняется по предложениям организаций различных сфер деятельности.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

7.2. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом руководителя образовательного организации не менее, чем за три месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР, при возможности рецензенты.

Руководитель преддипломной практики является руководителем выпускной квалификационной работы.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

7.3. По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

7.4 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются кафедрой профессионального цикла, подписываются руководителем работы и утверждаются заведующей кафедрой профессионального цикла и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

7.5 В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

7.6 Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.

7.8. Рассмотрение и утверждение темы, кандидатуры руководителя и консультантов осуществляется на заседании кафедры профессионального цикла не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее студентом курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Тема ВКР, руководитель и консультанты по отдельным частям ВКР (экономическая, графическая, исследовательская, экспериментальная, опытная и т.п. части) утверждаются приказом.

8. Организация выполнения выпускных квалификационных работ

8.1 Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующая кафедрой профессионального цикла.

8.2. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

– разработка индивидуальных заданий;

– консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;

– оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;

– оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов; индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;

– разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту;

– контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;

– подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;

– присутствие при защите студентом ВКР на государственной (итоговой) аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов. В случаях написания выпускной квалификационной работы группой студентов, руководство на которой/которыми осуществляет один руководитель количество студентов может превышать восемь человек. Превышение данного норматива возможно при осуществлении руководства ВКР преподавателем, чья продолжительность рабочего времени не более 36 часов в неделю.

В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые, индивидуальные консультации, нормоконтроль.

8.3 По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей кафедры профессионального цикла В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

8.4 Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается. Отзыв руководителя остается отдельным документом. (Приложение 3):

Руководитель ВКР подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывов передает в учебную часть.

8.5 Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры), назначаемые приказом руководителя образовательной организации.

Рецензия должна включать: (Приложение 4)

- заключения о соответствии ВКР заданию на нее,
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы,
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы,
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены при защите.

9. Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ. Правила оформления выпускной квалификационной работы

9. 1. Структура ВКР.

ВКР состоит из текстовой части.

Структурными элементами текстовой части ВКР являются:

- титульный лист;
- задание на дипломное проектирование
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- аналитическая часть;
- разработанные мероприятия по повышению эффективности деятельности;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (в т.ч. электронная презентация);
- отзыв руководителя ВКР;
- рецензия на дипломный проект.

Рекомендуемый объем текстовой части ВКР – 50-60 страниц печатного текста (без приложений). Соотношение частей работы должно быть выдержано по объему. Объем приложений не ограничивается.

9.2. 2 ВКР может быть оформлена с помощью следующих видов переплёта:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами

9. 3. Содержание ВКР:

Содержание ВКР определяется спецификой специальности и темой ВКР.

Во введении приводится краткое обоснование актуальности выбранной темы, а также цели, задачи, объект, предмет исследования, методы и направления раскрытия темы ВКР. Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы.

Основная часть ВКР должна состоять из практической и теоретической.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. Анализируются различные подходы ее решения, излагается собственная позиция студента. Глава содержит теоретические основы решения вопроса, анализируются методы и методики решения поставленных задач. Показывается значение и важность правильной организации менеджмента на предприятии, системы мотивации и конкурентоспособности предприятия.

Рассматриваемые вопросы:

- положение о структурном подразделении;
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями (оперативное планирование работы цеха - план-меню);
- учетно-отчетная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, используемая в производственной деятельности: расчет сырья на заданный выпуск блюд, требование – накладная, дневной заборный лист (в приложении образцы документов);
- расчета основных технологических характеристик цеха;
- составления графиков выхода на работу, расчета количества работников, составления должностных инструкций;
- расчеты основных экономических и технологических показателей структурного подразделения предприятия индустрии питания;

При раскрытии *практической части* на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учетом современных требований к технологии приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Разработать практические предложения в технологический процесс производства структурного подразделения предприятия с учетом инновационных изменений. В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления блюда с учетом индивидуальных заданий;
- разработки нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (технико-технологических карт, актов проработки, калькуляционных карт и др.) в соответствии с индивидуальным заданием, фото разработанного продукта;
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- разработка форм и методов обслуживания, соответствующих заданию.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать тематике дипломной работы.

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1 – 2 страницы).

Выпускник характеризует последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

Список используемой литературы

После заключения размещается *список использованных источников и приложения,* являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную

последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20).

При изучении литературы желательно соблюдать следующие рекомендации:

– начинать следует с литературы, раскрывающей теоретические аспекты изучаемого вопроса - монографий и журнальных статей, после этого использовать инструктивные материалы (используются только действующие инструктивные материалы);

– детальное изучение студентом литературных источников заключается в их конспектировании и систематизации, характер конспектов определяется возможностью использования данного материала в работе - выписки, цитаты, краткое изложение содержания литературного источника или характеристика фактического материала; систематизацию получаемой информации следует проводить по основным разделам выпускной квалификационной работы, предусмотренной планом;

– при изучении литературы необходимо отбирать информацию, которая имеет непосредственное отношение к теме работы; критерием оценки прочитанного является возможность его практического использования в выпускной квалификационной работе;

– необходимо ориентироваться на последние данные: по соответствующей проблеме опираться на самые авторитетные источники, точно указывать, откуда взяты материалы; при отборе фактов из литературных источников нужно подходить к ним критически.

– Подробные требования к структуре ВКР (дипломной работе), правила ее оформления указаны в методических указаниях для выполнения выпускной квалификационной работы студентов по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

В приложении к ВКР помещаются иллюстрационные материалы: таблицы, графики, диаграммы, схемы, и т.п.

10. Защита выпускной квалификационной работы

10.1 Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

10.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели колледжа, студенты.

10.3 На защиту ВКР в целом отводится до 30 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Отзыв руководителя и рецензия зачитывается председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 10 до 15 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;

- актуальность;
- цель и основные задачи;
- объект и предмет изучения;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия состоит из 6 человек.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по специальности;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;

приказ по колледжу «О проведении государственной итоговой аттестации выпускников и утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена в 2019-2020 учебном году»;

- программа ГИА;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к ГИА;
- зачетные книжки студентов;
- выполненные выпускные квалификационные работы с отзывом руководителя и рецензией;
- сведения об успеваемости студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике в соответствии с учебным планом по специальности;
- при наличии: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики.
- оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии;
- протоколы аттестационных испытаний.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен мультимедийными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

10.4 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

10.5. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическую и практическую подготовку студента. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

11. Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

11.1. Целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (ФОС),

11.1.1 Оценки **«отлично»** заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- продемонстрировано умение работать с нормативными документами и иными источниками информации;
- приведен подробный анализ исследуемого объекта/структуры/процесса, аргументировано изложено собственное мнение по рассмотренным вопросам;
- итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования;
- даны практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры/объекта/процесса;
- изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью;
- высокий уровень оформления ВКР и ее презентация при защите.

11.1.2 Оценки **«хорошо»** заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

11.1.3 Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

11.1.4 «**Неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются (приложение №2). В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора колледжа.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

11.2 Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные ВКР хранятся после их защиты на кафедре профессионального цикла или в специально оборудованном помещении колледжа. Срок хранения определяется в соответствии с Перечнем типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения*. Рекомендуемый срок хранения - в течение пяти лет после выпуска студентов из колледжа.

Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

Лучшие работы ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в предметно-цикловых комиссиях.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор колледжа имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

11.3. Кадровое обеспечение ГИА

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

Требование к квалификации руководителей дипломных проектов от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Приложение 1

Темы выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
2023-2024 г.

Организация работы горячего цеха молодёжного кафе на 65 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное сложное горячее блюдо.

Организация работы горячего цеха в магазине - кулинарии и разработка нормативно - технологической документации на горячее блюдо сложного приготовления.

Организация работы горячего цеха кафе со специализацией на грузинскую кухню на 60 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса

Организация работы горячего цеха кафе японской кухни на 25 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы и морепродуктов.

Организация работы холодного цеха в кафе-закусочной на 35 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо

Организация работы горячего цеха в столовой на 40 посадочных мест при заготовочном предприятии и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо

Организация работы холодного цеха в магазине – кулинарии с производительностью 700 кг/сут и разработка нормативно - технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию.

Организация работы горячего цеха в ресторане при гостинице на 70 посадочных мест, завтрак – шведская линия и разработка нормативно - технологической документации на фирменное горячее блюдо.

Организация работы холодного цеха в ресторане европейской кухни на 90 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное холодное блюдо для банкета.

Организация работы холодного цеха фабрики-кухни, разработка нормативно-технической документации на сложную холодную кулинарную продукцию.

Организация работы холодного цеха в закусочной на 45 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо

Организация работы горячего цеха ресторане итальянской кухни на 50 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное горячее блюдо из рыбы и морепродуктов.

Организация работы холодного цеха в столовой для сотрудников гипермаркета на 40 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо

Организация работы горячего цеха в ресторане русской кухни на 80 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное горячее блюдо из птицы.

Организация работы холодного цеха в баре на 45 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное холодное блюдо или закуску.

Организация работы горячего цеха ресторане европейской кухни на 120 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием инновационных методов приготовления.

Организация работы холодного цеха ресторана американской кухни на 60 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо с фирменным оформлением.

Организация работы горячего цеха ресторана на 110 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное блюдо.

Организация работы холодного цеха ресторана при торговом центре на 40 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на холодное блюдо или закуску сложного ассортимента из рыбы.

Организация работы холодного цеха кафе европейской кухни на 55 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное холодное блюдо или закуску.

Организация работы холодного цеха ресторана итальянской кухни на 45 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное фирменное блюдо

Организация работы горячего цеха кафе-кондитерской на 40 мест и разработка нормативно-технологической документации на сложные горячие десерты

Организация работы холодного цеха общедоступной столовой на 60 посадочных мест, разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную продукцию.

Организация работы холодного цеха кафе на 30 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо

Организация работы горячего цеха кафе на 70 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса диких животных

Организация работы холодного цеха магазина-кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на холодную кулинарную продукцию

Организация работы холодного цеха кафе японской кухни на 55 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное холодное блюдо.

Организация работы холодного цеха кафе на 60 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на фирменное холодное блюдо.

Организация работы горячего цеха кафе европейской кухни на 50 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса

Организация работы горячего цеха кафе на 100 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо

Организация работы холодного цеха столовой при производстве на 50 мест и разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию

Организация работы холодного цеха ресторана чешской кухни на 100 мест, разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию

Организация работы холодного цеха столовой для персонала предприятия на 40 мест и разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию

Организация работы горячего цеха магазина-кулинарии с производительностью 700 кг/сут и разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию

Организация работы холодного цеха ресторана китайской кухни на 80 мест, разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию

Организация работы горячего цеха кафе японской кухни на 70 посадочных мест и разработка нормативно - технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса птицы.

Организация работы горячего цеха магазина-кулинарии с производительностью 1200 кг/сут и разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию

Организация работы горячего цеха магазина-кулинарии с производительностью 1000 кг/сут и разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию

Организация работы холодного цеха кафе-кондитерской на 45 мест и разработка нормативно-технологической документации на сложные холодные десерты

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее –20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

Нумерация страниц – сквозная. Страницы выпускной квалификационной работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номера страницы на нем не ставят. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

Наименование структурных элементов работы «Содержание», «Введение», «Основная часть» «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте точку ставят (1., 2., 3. и т.д.). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой (1.1, 1.2, 1.3 и т.д.). Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё, з, о, ч, ь, й, ы, ъ) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например,

а)_____

б)_____

1)_____

2)_____

в)_____

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки и т.п.) и таблицы следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1 – Банкетный зал ресторана

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «… в соответствии с рисунком 2».

Слово «Таблица» помещается над таблицей с выравниванием по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы нумеруются двумя способами:

1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);

2) нумерация в пределах глав работы.

Например:

Таблица 1

Плановое меню школьной столовой

или

Таблица 1.1

Плановое меню школьной столовой

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», номер и ее название указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой – либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. При выполнении операции умножения, применяют знак «х». Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует проводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в отчете следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей курсовой (дипломной) работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например,

$$A=a:b, \qquad (1)$$

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например (3).

В работе допускается выполнение уравнений и формул рукописным способом черными чернилами.

Ссылки на использованные источники приводятся обязательно.

При упоминании в тексте работы какого-либо автора указываются сначала его инициалы, затем фамилия, например, как подчеркивает Р.А. Фатхутдинов;, по мнению С.А. Попова и т.д.

Сноски оформляются с абзацным отступом, 12 кеглем через 1 интервал: сначала указывается фамилия, затем инициалы автора, например, Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней (фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику // Эксперт, 2002, №1, с. 50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте дипломной работы (проекте) выпускной квалификационной работе следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998 года.

При составлении ссылок на электронные ресурсы следует учитывать некоторые особенности:

В затекстовых ссылках электронные ресурсы включаются в общий массив ссылок, и поэтому следует указывать обозначение материалов для электронных ресурсов — [Электронный ресурс].

Например:

---

[1] [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki

---

[2] Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. — 2-е изд. — М.: Худож. лит., 1990. — 543 с. [Электронный ресурс]. URL: http://www.philosophy.ru/library/bahtin/rable.html#_ftn1 (дата обращения: 05.10.2008).

Сноски печатаются на тех страницах, к которым относятся, и имеют постраничную нумерацию. Печатание сносок в конце работы с общей порядковой нумерацией не допускается.

В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дату обращения к документу»

Электронный адрес и дату обращения к документу приводят всегда. Дата обращения к документу — та дата, когда человек, составляющий ссылку, данный документ открывал, и этот документ был доступен.

Системные требования приводят в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п.

Сведения ограничения доступа приводят в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из …», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то в сведениях не указывают ничего.

Дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте. Если дату обновления установить нельзя, то не указывается ничего.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную нумерацию страниц.

Слово «Приложение» указывается наверху посередине страницы и имеет обозначение заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Например: ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная и является продолжением общей нумерации основного текста. В тексте работы должна быть ссылка на этот материал.

В работе рекомендуется использовать алфавитный принцип расположения источников.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы, как правило, помещаются официальные документы (Законы, Постановления, Указы...).

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

При его упоминании или цитировании в тексте работы в квадратных скобках приводится номер, страницы [12, с.5-7; 25, с.105].

Приложение 3

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра профессионального цикла

Допущена к защите перед
Государственной экзаменационной комиссией
Зам. директора колледжа по учебной работе
_____ А.М.Тазов
(подпись)

« »
_____ ____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА

_____
_____
(полное наименование темы)

_____
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель: _____ _____ _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Рецензент: _____ _____ _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Волгоград 2024

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.1

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой профессионального цикла
_____ Веденеева Л.В.
(подпись) (Ф.И.О.)

«____» _____ 2024__г.

ЗАДАНИЕ

Студенту_____
(Фамилия, имя, отчество студента)

Гр._____ специальность _____

Руководитель
_____
(должность, фамилия, имя, отчество)

Тема работы_____
_____
_____

Целевая установка_____
_____
_____

3. Основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию)_____
_____
_____
_____
_____

4. Срок окончания работы «____» _____ 20224 _г.

Основная рекомендуемая литература: (согласно приложению).
1._____
2. _____
3._____

Срок представления законченной работы:
Студент _____
Руководитель работы_____
Зав.кафедрой КПЦ_____
«__»_июня 20 __г.

Дополнительные указания:
При прохождении преддипломной практики на предприятии необходимо собрать следующие материалы:_____
1. Исходные данные для анализа по теме дипломной работы_____
2. Краткую характеристику предприятия (организации)_____
3. Изучить должностные инструкции _____
4. Изучить нормативные документы _____
5. Изучить систему предприятия (организации) и её элементы
_____
_____

Руководитель работы_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ОТЗЫВ

руководителя о качестве выпускной квалификационной работы выпускника

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ФИО выпускника_____

(Фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Специальность_____

Тема _____

_____

Объем ВКР:_____

Проявленная дипломником самостоятельность при выполнении дипломной работы. Плавность, дисциплинированность в работе. Умение пользоваться литературным материалом. Способность решать производственные задачи на базе достижений науки, техники и делать выводы и предложения.

_____

_____

_____

Перечень положительных качеств ВКР_____

_____

_____

Перечень основных недостатков ВКР (если они имели место)_____

_____

_____

Характеристика общетехнической и специальной подготовки дипломника (пояснительная записка)_____

_____

Заключение и предлагаемая оценка ВКР_____

_____

_____

_____

Дипломная работа заслуживает оценки_____

Место работы и должность руководителя дипломной работы_____

_____

Руководитель: _____ _____ _____

(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

« » _____ 2024 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу студента

_____, гр. _____ по специальности _____

выполненную на тему: _____

_____

1. *Актуальность, новизна.* Выпускная квалификационная работа раскрывает тенденции _____. Изучение проблем _____ Тема является весьма актуальной в связи с тем, что

_____

2. *Оценка содержания работы.* Содержание разделов и подразделов соответствует названиям пунктов плана. Содержание работы выстроено в соответствии с требованиями, предъявляемыми к выпускной квалификационной работе. Содержание состоит из введения, двух глав, заключения, а также списка использованных источников.

3. *В теоретической главе раскрыты*

_____

Во второй главе _____

Студент продемонстрировал внимательность, объективность, умение анализировать, делать выводы.

Студент применил методы _____

_____

4. Отличительные положительные стороны работы. Студент наиболее точно выявил тенденции

_____

он отметил _____,

вынес ряд рекомендаций_____

(Автор выпускной квалификационной работы показал способность формулировать собственную точку зрения по рассматриваемой проблеме. Сформулированные в работе выводы достаточно обоснованы.)

Работа выстроена логически грамотно, с соблюдением правил оформления, с использованием научного стиля.

5. Практическое значение работы и рекомендации по внедрению. Выявленные автором тенденции развития могут быть использованы

_____

6. Недостатки и замечания по работе. _____ Существенных недостатков в проекте не обнаружено/ работа имеет некоторые недостатки.

7. Рекомендуемая оценка работы. Выпускная квалификационная работа _____ полностью соответствует/ не соответствует требованиям, предъявляемым к квалификационным работам,

и заслуживает оценки _____

Работа выполнена в соответствии с рекомендациями и требованиями по оформлению выпускных квалификационных работ.

Рецензент _____

М.П. (фамилия, имя, отчество, звание, ученая степень, должность, место работы)

Дата: _____ Подпись: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

ПРОТОКОЛ

«_____» _____ 20____ № 1

Заседание государственной экзаменационной комиссии № ____

Специальность:
Форма обучения:
Уровень подготовки:

ПРИСУТСТВОВАЛИ: Председатель ГЭК
Зам. председателя ГЭК
Секретарь ГЭК
Члены ГЭК

Повестка дня: Оценить знания и умения студентов очной и заочной форм обучения в процессе защиты выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. Отвечал студент: группы

Тема ВКР:

Заключение руководителя: **оценка**
Заключение рецензента: **оценка**
На вопросы, заданные членами комиссии, были получены исчерпывающие ответы

Комиссия решила, что студент _____за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы заслуживает оценку_____

2. Отвечал студент: группы

Тема ВКР: .

Заключение руководителя: **оценка**
Заключение рецензента: **оценка**
На вопросы, заданные членами комиссии, были получены полные ответы

Комиссия решила, что студент _____за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы заслуживает оценку_____

Тд.

По повестке дня

ПОСТАНОВИЛИ:

1. На основании полученных результатов защиты выпускных квалификационных работ государственная экзаменационная комиссия постановила: присвоить квалификацию и выдать диплом о среднем профессиональном образовании с отличием следующим студентам:

№	Группа	ФИО студента (полностью)	Оценка за ВКР	Присвоена квалификация
1.				

2. На основании полученных результатов защиты выпускных квалификационных работ государственная экзаменационная комиссия постановила: присвоить квалификацию и выдать диплом о среднем профессиональном образовании без отличия следующим студентам:

№	Группа	ФИО студента (полностью)	Оценка за ВКР	Присвоена квалификация
1.				

Особое мнение членов комиссии:
Не высказано

Начало работы ГЭК: _____
Окончание работы ГЭК _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Лист регистрации ознакомления
С Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2022-2023 учебный год

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1		
2		
3		
т.д.		

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Результаты защиты выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения							
				Очная		Очно-заочная (вечерняя)		Заочная		Экстернат	
		кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО										
2.	Допущены к защите										
3.	Принято к защите выпускных квалификационных работ										
4.	Защищено выпускных квалификационных работ:										
5.	Оценки:										
	отлично										
	хорошо										
	удовлетворительно										
	неудовлетворительно										
6.	Средний балл										
7.	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных:										
7.1.	по темам, предложенным студентами										

7.2.	по заявкам организаций, учреждений										
7.3.	в области поисковых исследований										
8.	Количество выпускных квалификационных работ, рекомендованных:										
8.1.	к опубликованию										
8.2.	к внедрению										

Общие результаты подготовки студентов
по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения							
				Очная		Очно-заочная (вечерняя)		Заочная		Экстернат	
		кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО										
2.	Количество дипломов с отличием										
3.	Количество дипломов с оценками "отлично" и "хорошо"										
4.	Количество выданных академических справок										