

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕТЛУЖСКИЙ ЛЕСОАГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**


СОГЛАСОВАНО:
Председатель ГЭК

Н.В.Арсеньева
« 12 » ноября 2018 г.


УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора ГБПОУ ВЛАТТ

Ю.Н. Мерлугов
« 12 » ноября 2018 г.

**ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
на 2019 год**

Ветлужский район
2018 г

РАССМОТРЕНО:
На заседании педагогического совета

Протокол № 2
«12» ноября 2018 г.

Председатель педсовета
Секретарь педсовета



Ю.Н. Мерлугов
Е.З. Смирнова

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум» (ГБПОУ ВЛАТТ) разработана в соответствии с:

Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 21.12.2012 г.;

федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 года № 384;

приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказом Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014г. № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ»;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ №464 от 14.06.2013г.

1.2. В ГБПОУ ВЛАТТ освоение профессиональных образовательных программ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается обязательной государственной итоговой аттестацией выпускников.

1.3. Данная программа определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ВЛАТТ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.4. Целью государственной итоговой аттестации выпускников является определение соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и квалификации, заверяемых печатью ГБПОУ ВЛАТТ.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ВЛАТТ является частью образовательной программы среднего профессионального образования программ подготовки специалистов

среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.6. В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

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

Данные направления позволяют оценить степень профессиональной подготовленности выпускников к выполнению определенного вида работ через выявление общих, профессиональных компетенций, через ценностное отношение к избранной специальности, оцениваемого через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих в себя:

- **учебные достижения в части освоения учебных курсов, дисциплин;**
- **квалификацию как систему освоенных компетенций, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности в части освоения учебных курсов, дисциплин и профессиональных модулей.**

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

1.7. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

1.8. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания все оценочные средства программы государственной итоговой аттестации (сама программа государственной итоговой аттестации, темы дипломных работ, перечень тем курсовых работ, производственные характеристики) должны пройти процедуру согласования с работодателем. В ГБПОУ ВЛАТТ согласование с работодателем оформляется в виде подписи руководителя предприятия или организации с печатью, представленного на оценочном средстве.

1.9. Объем времени на проведение аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников, в рамках образовательной программы ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, устанавливаются ГБПОУ ВЛАТТ, исходя из учебного плана специальности и соответствующих рекомендаций Министерства образования РФ:

1.10 Объем времени на подготовку и проведение

На проведение процедуры государственной итоговой аттестации отводится 6 недель: подготовка дипломной работы - 4 недели: с 20 мая по 16 июня 2019 года и защита дипломной работы – 2 недели.

Сроки проведения

Защита дипломной работы осуществляется в период с 17 июня по 30 июня.

1.11 К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и практического обучения на основании решения педагогического совета, утверждённого приказом директора.

1.12. Условия подготовки, процедура и формы проведения государственной итоговой аттестации выпускников определены в соответствии с принятыми в ГБПОУ ВЛАТТ видами государственной итоговой аттестации, изложенными в Рекомендациях об организации государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ВЛАТТ.

1.13. Программа государственной итоговой аттестации выпускников доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала процедуры ГИА.

1.14. К государственной итоговой аттестации на основании решения педагогического совета, приказом директора ГБПОУ ВЛАТТ, допускаются выпускники, освоившие общие и профессиональные компетенции при изучении теоретического материала, прошедшие учебную, производственную и преддипломную практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предоставившие положительные характеристики, отчеты и дневники с мест прохождения производственной практики. В том числе выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах: дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности.

1.14. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Программа государственной итоговой аттестации, требования к дипломным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.2. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

2.3. Закрепление за обучающимися темы дипломной работы не менее, чем за один месяц до начала преддипломной практики оформляется приказом директора техникума.

В приказе указываются руководители дипломной работы. Сроки выполнения и защиты определяются в программе итоговой аттестации для каждой специальности.

2.4. По утвержденным и закрепленным за каждым обучающимся темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

В индивидуальных заданиях предусматриваются расчетно-конструкторские вопросы, вопросы технологий, экономики, организации производства, экологии и охраны труда.

2.5. Индивидуальные задания на дипломные работы выдаются обучающимся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

2.6. Задание на выполнение дипломной работы выдаётся для каждого обучающегося руководителем дипломной работы.

2.7. Перед началом выполнения дипломной работы проводится организационное собрание, на котором разъясняются назначение и задачи дипломной работы, структура и объёмы работы, принципы разработки и оформления, сроки выполнения дипломной работы.

2.8. Руководитель (консультант) составляет график индивидуальных консультаций с закреплёнными за ним студентами на период времени, отведённый на выполнение дипломной работы.

2.9. Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляется заместителем директора по учебно-производственной работе, заведующим отделением СПО, председателями методических комиссий, которые организуют и контролируют работу обучающихся и их руководителей, осуществляют методический инструктаж руководителей.

2.10. По окончании выполнения студентами дипломной работы, руководитель пишет отзыв на дипломную работу, преподаватель-консультант просматривает практическую часть, расчёты, подписывает чертежи. Руководитель передает дипломную работу вместе с заданием на ее выполнение и своим письменным заключением заместителю директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за 5 дней до начала защиты дипломных работ.

2.11. Рецензенты дипломной работы назначаются приказом директора техникума из числа квалифицированных специалистов соответствующего профиля (работников производства или преподавателей профилирующих предметов данной специальности), не являющихся руководителями дипломных работ или консультантами по отдельным вопросам не позднее, чем за месяц до защиты дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы. Рецензия на дипломную работу выполняется в объеме 1-2 печатного листа.

2.12. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

2.13. Заместитель директора по учебно-производственной работе при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о

допуске студента к защите, готовит проект приказа о допуске к защите дипломной работы и передаёт дипломную работу в государственную экзаменационную комиссию.

2.14. На заседание ГЭК предоставляются следующие материалы:
ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
Программа ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
Приказ директора о допуске студентов к ГИА;
Сводная ведомость об успеваемости студентов за все годы обучения в техникуме;
Зачётные книжки;
Портфолио студентов;
Дипломные работы;
Отзывы руководителя дипломной работы;
Рецензии на дипломную работу;
Книга протоколов заседаний ГЭК.

2.15. На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 15 минут);
- чтение отзыва руководителя и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студентов.

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

2.16. При определении итоговой оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника,
- оценка рецензента,
- отзыв руководителя,
- ответы на вопросы, относящиеся к содержанию работы студента (не более 15 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы студентов.

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

2.18. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.19. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдаётся академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной защиты студентом дипломной работы.

2.20. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разрешается повторное прохождение итоговой государственной аттестации для одного лица не более двух раз.

3. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.

3.1. По результатам защиты дипломной работы выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласия с её результатами (далее апелляция).

3.2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подаётся непосредственно в день проведения ГИА.

3.3. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3.4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

3.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее 3 рабочих дней с момента ее поступления.

3.6. Апелляционная комиссия формируется в количестве пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую, или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта техникума.

3.7. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума, одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

3.8. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

4. Критерии оценок и уровня подготовки студента специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4.1. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с учётом качества содержания и оформления дипломной работы, объективности оценки рецензента, полноты и убедительности ответов выпускника на дополнительные вопросы членов ГЭК.

4.2. Оценка «отлично» выставляется за дипломную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную, в ней представлено глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а её автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы. Работа имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При защите дипломной работы студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия, легко отвечает на поставленные вопросы.

4.3. Оценка «хорошо» выставляется за работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите дипломной работы студент-выпускник показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследованиями, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на

поставленные вопросы, но не на все из них даёт исчерпывающие и аргументированные ответы.

4.4. Оценка «удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике исследования. При защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочёты, не всегда даёт исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

4.5. Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если тема дипломной работы не раскрыта. Большая часть работы заимствована из Интернет источников. Студент-выпускник показал слабые знания теоретического материала. При оформлении работы студент допустил много нарушений в оформлении. При защите проявляет неуверенность, не даёт исчерпывающие аргументированные ответы на заданные темы.

4.6. Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий

5. Рекомендации по организации выполнения и защиты дипломной работы

5.1. Защита дипломной работы является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.2. Дипломная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.3. Дипломная работа должна соответствовать содержанию производственной и преддипломной практики по специальности, а также объему практического опыта, умений и знаний, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.4. Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями МДК по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются на методическом совете, утверждаются заместителем директора по УПР. Согласование с работодателем тем дипломных работ оформляется в виде подписи руководителя предприятия, организации с печатью на оценочном средстве.

5.5. Закрепление тем дипломных работ за выпускниками обсуждается на методическом совете, согласовывается с заместителем директора по УПР и оформляется приказом директора ГБПОУ ВЛАТТ.

5.6. Руководителем дипломных работ назначается преподаватель МДК по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.7. Дипломная работа должна иметь следующую структуру:

-введение, в котором раскрывается актуальность выбора формы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.

-теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;

-практическая часть должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования определённых видов деятельности, описания методов их реализации, оценки результативности;

-заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

-список используемой литературы (не менее 20 источников);

-приложение.

Электронная презентация может содержать не более 5-7 слайдов, раскрывающих содержание дипломной работы

5.8. Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

5.9. При выполнении работы с помощью программных продуктов Microsoft Office рекомендуется придерживаться следующих правил:

1. Поля страницы - 2,0; 2,0; 3,0 - слева; 2,0 см;

2. Основной текст:

- стиль – обычный;

- шрифт Times New Roman, размер - 14пт;

- междустрочный интервал – полуторный;

- режим выравнивания основного текста - по ширине без переносов;

- отступ (красная строка) – 1,25 см.

3. Наименование разделов - полужирными буквами, 14 пт;

4. Текст в таблицах:

- шрифт Times New Roman, размер – 12 пт;
- междустрочный интервал – одинарный;
- режим выравнивания – по желанию;
- без отступов.

- название таблицы необходимо располагать над таблицей, выравнивание по правому краю.

Формулы рекомендуется набирать по центру. Путь: меню "Вставка", команда "Объект", редактор формул MS Equation.

5.10. По окончании выполнения обучающимся дипломной работы, руководитель пишет отзыв на дипломную работу, преподаватель-консультант просматривает практическую часть, расчёты, подписывает чертежи. Руководитель передает дипломную работу вместе с заданием на ее выполнение и своим письменным заключением заместителю директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за 5 дней до начала защиты дипломных работ перед Государственной экзаменационной комиссией. Заместитель директора по УПР направляет студента на рецензию.

5.11. Оценка выполнения дипломной работы по специальности выставляется государственной экзаменационной комиссией согласно критериям, определенным пунктом 4.1. Программы.

5.12. Защита дипломной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

6. Государственная экзаменационная комиссия.

6.1. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется ГБПОУ ВЛАТТ по каждой образовательной программе ППСЗ.

6.2. Численный состав государственной экзаменационной комиссии составляет 5 человек. Государственная экзаменационная комиссия формируется из числа педагогических работников ГБПОУ ВЛАТТ, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, специалистов организаций – заказчиков кадров.

6.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается из числа ведущих специалистов организаций (по согласованию) и утверждается учредителем ГБПОУ ВЛАТТ - Министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области.

6.4. Директор ГБПОУ ВЛАТТ является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в ГБПОУ ВЛАТТ нескольких государственных экзаменационных комиссий

заместителями председателя государственной экзаменационной комиссии могут быть назначены заместители директора по УПР, ВР.

6.5. Ответственным секретарем государственной экзаменационной комиссии назначается работник ГБПОУ ВЛАТТ из числа преподавателей.

6.6. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается на следующий календарный год приказом директора ГБПОУ ВЛАТТ в период с 20 декабря по 31 декабря текущего года.

6.7. Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

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

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

- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечению и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых в техникуме, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ВЛАТТ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.8. Для государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ ВЛАТТ предоставляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- программа государственной итоговой аттестации выпускников;

- приказ директора ГБПОУ ВЛАТТ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- необходимые материалы для проведения государственной итоговой аттестации (перечень тем дипломных работ, перечень технических средств обучения, нормативной и справочной литературы), которыми выпускник может пользоваться при проведении отдельных видов государственной итоговой аттестации;

- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость успеваемости обучающихся);

- дипломные работы обучающихся;

- рецензии дипломных работ обучающихся;

- производственные характеристики;

- дневники и отчеты производственной практики студентов.

6.9. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании большинством голосов членов государственной

экзаменационной комиссии. В случае равенства голосов решающим является голос председателя государственной экзаменационной комиссии.

6.10. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии подписывается председателем и секретарем комиссии в день проведения государственной итоговой аттестации.

6.11. Результаты государственной итоговой аттестации по всем, входящим в состав государственной итоговой аттестации видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

6.12. По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении уровня квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца.

6.13. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости успеваемости обучающихся хранятся постоянно (в течение 75 лет) в архиве ГБПОУ ВЛАТТ.

6.14. Выполненные студентами дипломные работы после защиты в ГЭК хранятся в техникуме в течение пяти лет.

По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении дипломных работ решается специальной комиссией, организуемой приказом директора техникума.

На дипломные работы, дальнейшее хранение которых в техникуме признано нецелесообразным, комиссия оформляет соответствующий акт о списании дипломных работ, а сами дипломные работы уничтожаются.

6.15. Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах техникума. Дипломные работы, используемые в качестве учебных пособий, могут быть выданы обучающимся для работы только под наблюдением преподавателя.

6.16. По запросу организации, учреждения, предприятия директор техникума имеет право разрешить копирование дипломных работ студентов.

6.17. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе. В отчете государственной экзаменационной комиссии отражается следующая информация:

- Перечень видов государственной итоговой аттестации;
- Характеристика общего уровня подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Качество подготовки выпускников;
- Количество дипломов с отличием;

- Недостатки подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- Выводы и рекомендации.

7. Порядок присвоения квалификации и выдачи документа об образовании

7.1. По результатам аттестационных испытаний выпускникам присваивается квалификация по специальности (профессиям), входящим в образовательную программу, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

7.2. Диплом государственного образца выдается выпускникам аккредитованных образовательных учреждений, получившим образование в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и прошедшим государственную итоговую аттестацию в полном объеме.

В диплом заносится решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации. В приложение к диплому заносятся итоговые оценки по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана. Оценки выставляются цифрой и прописью: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно) или делается запись «зачтено».

7.3. Основанием для выдачи диплома является решение Государственной экзаменационной комиссии. Диплом вместе с приложением к нему выдается не позднее 10 дней после даты приказа об отчислении выпускника.

7.4. Диплом с отличием выдается выпускнику, имеющему не менее 75 процентов оценок «отлично», включая оценки по государственной итоговой аттестации, а остальные оценки - «хорошо».

7.5. Свидетельство об уровне профессиональной квалификации по рабочей профессии «повар» (выдается выпускникам, освоившим в полном объеме программу ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

7.6. В свидетельство о профессиональной квалификации заносятся результаты аттестационных (квалификационных) испытаний выпускников по профессии (профессиям) ОК и итоговые оценки по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю учебного плана. Оценки выставляются цифрой и прописью: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно) или делается запись «зачтено».

7.7. Обучающиеся, не прошедшие в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, позволяющие выдать документ об образовании, отчисляются из образовательного учреждения и получают справку установленного образца об обучении в данном образовательном учреждении. В справку заносятся перечень и объем, освоенных дисциплин и профессиональных модулей, итоговые оценки.

7.8. Выпускнику по решению педагогического совета может быть выдан документ (характеристика-рекомендация, сертификат, грамота), подтверждающий его успехи в какой-либо деятельности в период обучения в образовательном учреждении. Документ заверяется директором образовательного учреждения.

7.9. В случае признания апелляции обоснованной, выпускник техникума имеет право пройти повторное аттестационное испытание в сроки, установленные государственной экзаменационной комиссией.

8. Перечень используемой литературы

- 1.Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации»" №273 от 21.12.2012 г.,
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 3.Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ №464 от 14.06.2013г.,
- 4.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
- 5.Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- 6.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
- 7.ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
- 8.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
- 9.ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
- 10.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

- 1.В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2011 – 400с
Шатун Л.Т. Кулинария 2015 г
- 2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2010 – 272 с.

3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2014, 240 с.
4. Дубов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров, 2015 г
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции М. Академия 2015 г
6. Шильман Л.Е. Технологические процессы предприятий питания, 2010

Справочники:

1. Ахиба С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2010 - 496 с.
3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 2010 – 400 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» 1-4, 2013 г
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2011
3. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2015– 304 с.
4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2007 – 108 с.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья , 2014 г
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум, 2010 г
7. Качурина Г.А. Контрольные материалы по профессии « Повар», 2015 г
8. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2002 – 320 с.
9. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. 2012 г
10. Кочурина Т.А. Метрология и стандартизация, 2014 г
11. Лутушкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания 2010 г - 464 с.
12. Малыгина С.Ю. Организация работы структурных подразделений предприятий общественного питания, 2015 г
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевой промышленности, 2013 г
14. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, 2015 г
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, 2012 г

16. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2015 г
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2011– 432 с.
18. Усов В.В. Технология производства продукции общественного Рыба и рыбные товары, 2010
19. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2004 – 288 с.
20. Шильман Л.Е. Технологические процессы предприятий питания, 2010 г

Отечественные журналы:

«Питание и общество» Москва

«Гастрономъ» Москва

«Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»

«Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

Электронные учебники

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2014 г

Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. 2014 г

DVD диски : - Повар 12 экземпляров

Интернет ресурсы:

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru><http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru/>

<http://cheflab.org/>

<http://www.restoran.ru/>

<http://knigakulinara.ru/books/>

Составил: заместитель директора по УПР

Ю.Н.Мерлугов