Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

СОГЛАСОВАНО
технолог-калькулятор
ООО «АСТРЕЯ»
_____ Марченко В.В.
«21» ноября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум
общественного питания»
_____ Сиденко И.Э.
«01» декабря 2022 г.

Рассмотрена и принята на
заседании педагогического совета
ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»
17 ноября 2022 г.
Протокол № 4

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

на 2022-2023 учебный год

Квалификация:
техник-технолог
Форма обучения:
очная

Белгород
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕЕНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ПРИСВОЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

4.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ – КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

4.2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.3. ТРЕБОВАНИЯ К ДОКЛАДУ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕЗЕНТАЦИЙ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.4. ХРАНЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ППССЗ в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 59 «Итоговая аттестация»);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580, Минпросвещения РФ от 28.08.2020 N 441);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ 22.04.2014 г. № 384 (с изменениями и дополнениями от 21.10.2019 г.);
- Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;
- Методических указаний по проведению демонстрационного экзамена по программам среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО).

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК, рассмотрения на заседании Педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

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

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение

в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, независимых экспертов;

- объективность оценки результатов государственной итоговой аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также Профессиональных стандартов по профессии Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н) и профессии Кондитер (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н), Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, к самостоятельному и квалифицированному выполнению видов профессиональной деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При выполнении выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по приготовлению блюд из овощей и грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, приготовление мучных, кондитерских изделий.

Перечень конкретных блюд, задание демонстрационного экзамена, определяются Оценочными материалами для Демонстрационного экзамена по по компетенции «Поварское дело», утверждаемыми рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования.

Порядок проведения демонстрационного экзамена определяется нормативной документацией ФГБОУ ДПО ИРПО. Инструкция по охране труда и технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена, требования, порядок выполнения и критерии оценивания заданий демонстрационного экзамена, утверждённые ФГБОУ ДПО ИРПО, должны быть доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных

дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники должны быть ознакомлены с примерным содержанием и методикой выполнения заданий демонстрационного экзамена за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Таким образом, итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Объем времени на подготовку к итоговой аттестации: 4 недели – с 18 мая по 14 июня 2023 года.

Сроки проведения ГИА: 2 недели – с 15 июня по 28 июня 2023 года.

Необходимые материалы для ГИА:

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ). (Приложение 1).

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности:

– организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

– организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

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

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

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Целью государственной итоговой аттестации является определение степени соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для проведения государственной итоговой аттестации создаётся государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) численностью не менее 5 человек, включающая председателя экзаменационной комиссии из числа представителей предприятий реального сектора экономики, главного эксперта и независимых сертифицированных экспертов, для оценки демонстрационного экзамена, членов комиссии из числа сотрудников предприятий-партнёров и педагогических работников техникума. Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума не позднее 20 декабря 2022 года на один календарный год.

Основными функциями ГЭК являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данной специальности.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора техникума.

По окончании работы ГЭК составляет ежегодный отчет, в котором отражается следующая информация:

- общие положения;
- качественный состав ГЭК;
- вид ГИА обучающихся по ППССЗ;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- анализ результатов по ГИА;
- недостатки в подготовке студентов по специальности;
- выводы и предложения.

2.1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам (дипломным работам), а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Приказом директора техникума назначается руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Одновременно, кроме основного руководителя, могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Утверждение тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) за студентом оформляется приказом директора не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику. Каждый студент должен быть ознакомлен с темой выпускной квалификационной работы под личную подпись. Формулировка темы должна совпадать с темой, указанной студентом в личном заявлении.

По выбранной теме руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

Индивидуальный план работы над ВКР должен содержать следующие этапы:

- работа с литературой - задачи, связанные с изучением теории и практики вопроса;
- разработка теоретического обоснования темы -задачи, связанные с созиданием новых теорий, идей, учений, разработка фирменного блюда и оформление учетно-отчетной документации;
- обобщение теории и практики по теме ВКР – задачи, связанные с разработкой рекомендательного материала, обобщением полученных практических результатов (написание рекомендаций, формулирование общих выводов по работе, включающих оценку актуальности, новизны практического значения, перспектив дальнейшего развития).

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания рассматриваются предметно-цикловой комиссией и согласовываются с заместителем директора по учебно-производственной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы,

принципы разработки и выполнения, распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора учебной работе.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

– разработка индивидуальных заданий;

– разработка совместно со студентом календарный план-график выполнения работы;

– консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;

– оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и материалов;

– контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы.

– подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Часы консультирования входят в общие часы руководства выпускной квалификационной работой, определяются руководителем ВКР и составляют не более двух часов в неделю на каждого студента.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентом как в образовательной организации, так и на предприятии (организации).

По завершении студентом выпускной квалификационной работы, руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Отзыв на дипломную работу должен содержать в своем заголовке ФИО автора и тему дипломной работы.

В отзыве руководителя представляется:

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы, где отмечается:

- актуальность темы и ее обоснованность;

- аргументированность мотивов выбора темы;

- содержательная правильность и логичность постановки вопросов данной темы;

- количественная и качественная оценка использованных первоисточников;

- соблюдение студентами основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы.

2. Характеристика содержания выпускной квалификационной работы, оценка:

- качества анализа литературы, всесторонность и глубины теоретического раскрытия сути проблемы;

- полноты и глубины представления в работе практического опыта, анализа с точки зрения теории вопроса, умения выработать практические рекомендации;

- стиля изложения темы и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов;

- отношения автора к рассматриваемым вопросам, новизны мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме.

3. Оценка уровня и качества раскрытия темы.

4. Заключение о соответствии выпускной квалификационной работы требованиям к содержанию и оформлению.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска к защите.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, компетентными в вопросах, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора ОГАПОУ «БТОП» не позднее, чем за один месяц до защиты выпускной квалификационной работы. Структурно рецензия на дипломную работу включает в себя вводную часть, основную часть и заключение.

Вводная часть рецензии начинается с указания данных об авторе и теме ВКР, описания ее актуальности. Основная часть посвящена разбору отдельных элементов ВКР, выявлению ее достоинств и недостатков, занимает большую часть рецензии.

Основная часть должна включать

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

Заключение содержит вывод по работе допущена или нет к защите и рекомендуемую оценку. Заключительная часть завершается заверенной подписью рецензента.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы должно быть предусмотрено не более 4 академических часов.

Отрицательный отзыв рецензента не является препятствием для защиты выпускной квалификационной работы. В случае отрицательного отзыва участие рецензента в заседании ГЭК, где защищается дипломная работа, обязательно.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором ОГАПОУ «БТОП» и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации осуществляется на педагогическом совете не позднее, чем за 2 дня до начала государственной итоговой аттестации и объявляется приказом директора образовательной организации. В техникуме может быть организована предзащита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) за неделю до государственной итоговой аттестации.

Организационная процедура с указанием сроков проведения мероприятий по подготовке и проведению государственной итоговой аттестации в 2022-2023 учебном году представлена в Таблице 1:

Таблица 1

№ п/п	*Мероприятие*	*Ответственный*	*Сроки проведения*	
				Отчётная дата
1	Утверждение программы государственной итоговой аттестации	Заместитель директора по УР	Не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА	до 01 декабря 2022 года
2	Утверждение тем ВКР	Заместитель директора по УР	Не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики	до 6 апреля 2023 года
3	Прохождение преддипломной практики	Заместитель директора по УПР	4 недели	с 20 апреля по 17 мая 2023 года
4	Разработка индивидуального плана подготовки ВКР	Руководитель ВКР	не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики	до 6 апреля 2023 года
5	Разработка индивидуальных заданий по теме ВКР	Заместитель директора по УПР, руководитель ВКР		
6	Выдача заданий по теме ВКР обучающимся	Руководитель ВКР		
7	Подготовка к ГИА, выполнение ВКР	Заместитель директора по УР,	4 недели	С 18 мая по 14 июня 2023 года

		руководитель ВКР		
7	Назначение рецензентов ВКР	Заместитель директора по УР	Не позднее, чем за 1 месяц до защиты ВКР	до 16 мая 2023 года
8	Предоставление заместителю директора по УР ВКР, индивидуальных заданий и отзыва руководителя	Обучающиеся, руководители ВКР	Не позднее, чем за две недели до начала ГИА	до 31 мая 2023 года
9	Рецензирование ВКР	Заместитель директора по УР, специалисты из числа работников предприятий или преподавателей образовательных организаций	2 недели	с 31 мая по 14 июня 2023 года
10	Доведение до обучающихся содержания рецензии	Заместитель директора по УР, руководитель ВКР	Не позднее, чем за 1 день до защиты ВКР	до 14 июня 2023 года
11	Допуск к защите ВКР обучающихся на заседании педагогического совета	Директор на основании решения заседания педагогического совета	Не позднее, чем за 2 дня до начала ГИА	до 12 июня 2023 года
12	Утверждение расписания ГИА, доведение его до обучающихся	Заместитель директора по УР	Не позднее, чем за 2 недели до начала ГИА	до 31 мая 2023 года
13	Организация предзащиты ВКР	Заместитель директора по УР	За неделю до проведения ГИА	с 01 июня по 5 июня 2023 года
14	Проведение ГИА в соответствии с утверждённым графиком	Заместитель директора по УР, экзаменационная комиссия	2 недели	с 15 по 28 июня 2023 года

2.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Задание выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена определяется оценочными материалами, разработанными экспертным сообществом в соответствии с Комплектом

оценочной документации (Базовый уровень) по компетенции «Поварское дело».

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников на месте проведения демонстрационного экзамена.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга 4 учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ «О персональных данных».

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена В 2023 году в качестве ЦПДЭ выступит учебная лаборатория по компетенции «Поварское дело» ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет мониторинга.

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и годовому календарному графику учебного процесса на 2022-2023 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1	Ознакомление нормативной документацией, определяющей методику проведения демонстрационного экзамена, ознакомление с примерным содержанием заданий демонстрационного экзамена	декабрь 2022 г.
2	Подготовка к сдаче выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена	декабрь 2022 г. – июнь 2023 г.
3	Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»	15 – 28 июня 2023 г.

3. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в форме демонстрационного экзамена выполняется обучающимся в соответствии с комплектом оценочной документации (Базовый уровень) КОД 19.02.10-2023, разработанным в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» и рассчитана на выполнение заданий продолжительностью 4,0 часов. КОД 19.02.10-2023 предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

КОД демонстрационного экзамена имеет три модуля (1,2,3).

Демонстрационный экзамен длится 4 часа в течение 1 дня. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Оценку результатов выполнения заданий выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена осуществляет экспертная комиссия по критериям, за которые начисляются баллы (судейские и объективные).

Перечень знаний, умений, навыков, проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, соответствует следующим разделам Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Критерии оценки заданий модуля и максимальное количество присваиваемых баллов за их выполнение приведены в таблице:

№	**Модуль задания** (вид деятельности, вид	**Критерий оценивания**	**Баллы**

п/п	профессиональной деятельности)		
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарнойпродукции	Организация с обственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов	34,00
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация с обственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции Организация и проведение	40,00

		приготовления сложных горячих соусов Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложныххолодных и горячих десертов	Организация с обственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности Организация и проведение приготовления мелк оштучных кондитерских изделий Организация и проведение приготовление сложных холодных десертов	26,00
Итого:			**100,00**

В соответствии с комплектом оценочной документации обучающиеся должны приготовить:

Модуль 1: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
Задание модуля 1: 1. *Приготовить холодную закуску из птицы.* 2. *Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.* 3. *Допускается наличие декора на усмотрение участника.* 4. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.* 5. *Масса одной порции 70-110 г.* 6. *Температура основного компонента блюда 10-14^{0}С.*

Модуль 2: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
Задание модуля 2: 1. *Приготовить горячее блюдо из птицы.* 2. *Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.* 3. *Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.* 4. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.* 5. *Масса одной порции 180-250 г.* 6. *Температура основного компонента блюда минимум 65 ^{0}С.*
Модуль 3: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** Задание модуля 3: 1. *Приготовить холодный десерт.* 2. *Основная составляющая - выпеченный элемент.* 3. *Обязательно наличие гарнира и соуса.* 4. *Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.* 5. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.* 6. *Масса одной порции минимум 90-130 г.* *Температура по выпеченному элементу10-14^{0}С.*

Перевод полученных за выполнение заданий выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена баллов в отметку по пятибалльной шкале осуществляется в соответствии с положением о Государственной итоговой аттестации ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» и в соответствии с переводной шкалой:

Оценка (пятибалльная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

Оценку выполнения заданий осуществляет экспертная группа. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у какого-либо из участников экзамена. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы экспертной группы в целом.

Итоговый протокол и экзаменационная ведомость подписывается всеми членами экспертной группы.

Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ПРИСВОЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На заседания государственной экзаменационной комиссии профессиональной образовательной организацией представляются следующие документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
2. Программу государственной итоговой аттестации;
3. Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
4. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость учета успеваемости);
5. Зачетные книжки студентов;
6. Протоколы государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- представление студента членам комиссии секретарем ГЭК;
- доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- выступление руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.
- заслушивание рецензии;
- ответы дипломника на замечания рецензента.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя государственной экзаменационной комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка результатов защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) объявляется студентам в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ.

При несогласии выпускника с результатами защиты ВКР, ему предоставляется возможность опротестовать оценку, подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику техникума и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок «отлично», включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки – «хорошо», выдается диплом о среднем профессиональном образовании с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, утвержденному в техникуме.

4.1. Критерии оценки выпускных квалификационных работ – критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Выпускные квалификационные работы студентов оцениваются по пятибалльной системе:

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой теме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и

обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой темы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой теме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием темы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы и т.п.) и раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы комиссии.

3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой теме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Оформление соответствует предъявленным требованиям. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер, не содержит анализа практического опыта по исследуемой теме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт студента. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в техникуме не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

При оценке выпускной квалификационной работы следует ориентироваться на характеристику профессиональной деятельности, требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, указанным в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.2. Требования к выпускной квалификационной работе

Являясь законченной, самостоятельной, комплексной научно-практической разработкой студента-дипломника, выпускная квалификационная работа предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных научных и практических задач с использованием автоматизированных систем управления;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы;
- применение методик исследования и инновационных технологий;
- выявление умения делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой теме.

Для успешного и качественного выполнения выпускной квалификационной работы студенту необходимо:

- уметь сформулировать проблемы, цель и задачи исследования;
- иметь глубокие знания в области специальных и общепрофессиональных дисциплин и руководствоваться ими при решении задач выпускной работы;
- владеть методами научного исследования, в том числе системного анализа, знать и уметь грамотно применить методы оценки экономической и социальной эффективности;
- уметь использовать современные средства вычислительной техники, как в процессе выполнения исследований, так и оформления выпускной квалификационной работы;

- свободно ориентироваться при подборе различных источников информации и уметь работать со специальной литературой;

- квалифицированно оформлять графический и табличный материал, иллюстрирующий содержание дипломной работы;

- убедительно изложить основные результаты исследования и пути решения поставленных задач в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующей предметно-цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентами при условии обоснования им целесообразности ее разработки и согласована с работодателем.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, образования и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий или образовательных организаций. Тема дипломной работы должна быть посильна для выпускника, доступна и выполнима в строго отведенные временные рамки.

При определении темы выпускной квалификационной работы, необходимо учитывать, что ее содержание может основываться:

– на обобщении выполненной ранее студентом курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

– на использовании результатов компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) по подготовки специалистов среднего звена может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста без учета приложений.

Выпускная квалификационная работа должна иметь текстовую часть, которая содержит:

1) Титульный лист;
2) Задание на дипломную работу;
3) Содержание;
4) Введение;

5) Основное содержание работы;
6) Заключение;
7) Список литературы;
8) Приложение.

Структурные разделы работы с 1 по 8 включительно должны быть сшиты в указанной последовательности.

При сдаче выпускной квалификационной работы к ней прикладываются документы:

1. Отзыв руководителя, с указанием даты, рекомендацией работы к защите в ГЭК, подписи.

2. Рецензия, с указанием даты, дифференцированной оценки, подписи

Титульный лист является первой страницей работы и заполняется строго по определенным правилам.

Содержание - это перечень структурных элементов (разделов), составленных в той последовательности, в какой они представлены в работе. Их формулировки точно соответствуют содержанию работы, являются краткими, четкими и достоверно отражают её внутреннюю логику. В содержании указывается номер страницы, на которой находится начало раздела и т.д.

Во *введении* обязательным является представление следующих компонентов научного аппарата исследования:

- обоснование актуальности темы исследования на основе анализа состояния дел в науке и практике, а также законодательных постановлений правительства, нормативных и методических материалов;
- характеристика проблемы, цели, объекта, предмета, гипотезы исследования; формулировка задач исследования.

Введение должно занимать не более 3-4 страниц машинописного текста.

Теоретическая часть отражает сущность объекта и предмета исследования, степень их изученности в соответствующей отрасли знания, их структуру, взаимосвязь и закономерности развития. Определяются точки зрения авторов работ, на основании этого выбираются концепции, теории, а также методические подходы для разработки констатирующего и формирующего экспериментов.

Практическая часть представляет результаты экспериментального исследования обучающегося, обобщение опыта; сравнительный анализ состояния процесса, системы, тенденцией с выделением общего и единичного, а также методы исследования; моделирование эксперимента; обработку полученных результатов и их интерпретацию.

В *заключении* (как в форме синтеза наколенной информации) дается последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Также формулируются предложения, рекомендации по использованию полученных результатов на практике,

намечаются (если это возможно) дальнейшие перспективы исследования темы. При оформлении заключения нужно воспользоваться выводами, которые были сделаны в конце литературного обзора, теоретической и экспериментальной части. Эти выводы должны быть расположены в логической последовательности от теории к практике; выводы по практической части дипломной работы; предложения по совершенствованию предмета исследования. Если во введении описывалась проблема и пути ее решения (конкретные задачи), то в заключении формулируются ответы на эти задачи.

Список литературы является структурным компонентом работы и помещается непосредственно после ее основного текста. Каждый литературный источник должен иметь отражение в содержании выпускной квалификационной работы.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

– законы Российской федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

– указы президента Российской Федерации (в той же последовательности);

– постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

– нормативные акты, инструкции;

– иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

– монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

– иностранная литература;

– интернет-ресурсы.

В *приложение* включается использованный в ходе исследования материал. Здесь могут быть: тексты анкет, методики исследования, справочные данные, математические формулы и расчеты, схемы и т.д. В приложение могут быть вынесены таблицы, диаграммы, графики др.

Выпускная квалификационная работа, помимо текстовой части, может содержать демонстрационные материалы в виде плакатов, моделей, макетов, рисунков и т.д.

Приложение не входит в рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;

- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;

- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;

- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;

- приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;

- на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть ссылки.

Каждый этап работы завершается краткими выводами, в которых подчеркивается широта и глубина (объем), практическая (прикладная) значимость проведенного исследования, перспективы дальнейшего развития работы. Выводы глав должны составить основу заключения дипломной работы. Заканчивается работа кратким общим выводом.

4.3. Требования к докладу и оформлению презентаций для защиты дипломной работы

Доклад к дипломной работе - это речь для защиты выпускной квалификационной работы объемом 3-4 листа машинописного текста (плюс раздаточные материалы, презентация), содержащая в себе краткое изложение дипломной работы и основные выводы по исследованию. Содержание доклада к защите дипломной работе должно содержать:

1. Актуальность темы дипломной работы (не более 2-3 предложений).

2. Характеристику объекта, предмета исследования, перечень используемых в работе методов, описание поставленных целей и задач.

3. Краткий последовательный рассказ о том, как решались поставленные задачи и какие выводы были сделаны. Необходимо представить краткое изложение каждой главы ВКР и полученные по ним выводы.

4. Предложения и рекомендации по совершенствованию и оптимизации объекта и предмета исследования.

Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала.

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, моделей, программ.

В практической части работы рекомендуется использовать фотографии, графики, диаграммы, таблицы, рекомендации, характеристики.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты организационного этапа по проблеме исследования.

На слайде по результатам оценочного этапа практической части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

Общие требования к оформлению презентации:

– объём до 15 слайдов;

– структурированность: презентация должна содержать титульный слайд (с указанием названия работы, автора, руководителя), слайд «Введение» (с указанием цели, задач, актуальности), слайд «Выводы»;

– презентация должна быть выдержана в едином стиле (единой цветовой гамме, анимировании переходов и отдельных объектов, форматировании текста и графических объектов и др.);

– содержательность и информативная насыщенность, в том числе текстовой части при сохранении его читаемости (текстовая составляющая презентации не должна дублировать выступление автора, а должна дополнять его, уточнять, расширять);

– при использовании графических объектов (рисунков, таблиц, диаграмм, фотографий и др.) обязательным является их название, а также наличие ссылок на источник (правообладателя) (если объекты являются не авторскими, а скачаны из сети Интернет).

4.4. Хранение и использование дипломных работ

Выполненные выпускные квалификационные (дипломные) работы хранятся в техникуме не менее пяти лет. Списание работ по истечении срока хранения производятся специальной комиссией с оформлением акта. Лучшие работы, представляющие дидактическую и иную ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах техникума. Изделия и продукты творческой деятельности студентов могут быть использованы в учебном процессе.

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник 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 ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо заместитель директора по учебной работе.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти

государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Студенты, 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.

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 образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.