

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Качканарский горно-промышленный колледж»

Утверждаю:

Директор ГБПОУ СО «Качканарский
горно-промышленный колледж»

Т.А. Карасева

2020г.



**Программа подготовки, организации и проведения
государственной итоговой аттестации
по образовательной программе среднего профессионального образования –
программе подготовки
специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
в 2020-2021 учебном году**

Качканар, 2020

Рассмотрено:

на заседании методического совета

протокол № 2 от «22» сентября 2020г.

Председатель МС Кошелева С.Г. Кошелева

Обсуждено:

на заседании педагогического совета

протокол № 143 от «22» сентября 2020г.

Согласовано:

Председатель ГЭК А.В. Елин А.В. Елин,
шеф-повар ООО "Ранд"

«30» 09 2020г.

1. Общие положения

1.1. Программа проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» устанавливает правила организации и проведения в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Качканарский горно-промышленный колледж» (далее – Колледж) государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ, включая форму проведения ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Настоящая Программа ГИА разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Законом Свердловской области от 15.07.2013г. №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. №384;
- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31.01.2014 №74, от 17.11.2017 №1138);
- Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовке специалистов среднего звена (Письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 №06-846);
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж» в 2020-2021 учебном году (Приказ директора №132-од от 02.09.2020).

1.3. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания» и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж».

1.4. Обеспечение проведения ГИА по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется колледжем:

- колледж использует необходимые средства при проведении ГИА выпускников;
- выпускникам и лицам, привлекаемым к ГИА, во время проведения ГИА запрещается иметь при себе и использовать средства связи;
- лица, осваивающие образовательную программу ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в форме самообразования, либо обучавшиеся в другом образовательном учреждении по не имеющей государственной аккредитации по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в Колледже, осуществляющей образовательную деятельность по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования, в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж» в 2020-2021 учебном году (приказ директора №132-од от 02.09.2020) и в соответствии с настоящей Программой.

1.5. Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2. Цель, предмет и форма государственной итоговой аттестации

2.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10

«Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

2.2. Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по ППССЗ является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

2.3. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Формой ГИА по ППССЗ является защита выпускной квалификационной работы, выполненной в виде дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.4. Темы ВКР разрабатываются педагогическими работниками колледжа совместно с представителями работодателей (специалистами по профилю специальности), заинтересованных в разработке данных тем, в рамках одного или нескольких ПМ, обсуждаются на заседании методического совета колледжа.

Разработанные в соответствии с выбранной тематикой задания на ВКР, основные показатели оценивания результатов выполнения и защиты работ, обсуждаются на заседании методического совета колледжа. Окончательный вариант согласовывается с представителем работодателя.

Перечень тем ВКР утверждается руководителем образовательной организации после их согласования.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР. Обучающийся может предложить свою тему ВКР с обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий;
- на использовании конкретных производственных данных предприятия – базы производственной практики.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения, получения практического опыта для выполнения ВКР.

2.5. При подготовке ВКР приказом по колледжу каждому обучающемуся назначается руководитель и консультанты по отдельным частям выпускной квалификационной работы (экономическая часть, графическая часть и т.п.).

В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- рекомендации по сбору необходимого для выполнения ВКР материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;
- консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения ВКР проблемам теоретического и практического характера;
- консультирование по оформлению всех частей ВКР в соответствии с требованиями образовательной организации к оформлению документов;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

В обязанности консультанта ВКР входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

2.6. Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается на заседании методического совета, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем руководителя по учебно-производственной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

3. Государственная экзаменационная комиссия

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается в колледже и действует в течение одного календарного года.

3.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

3.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, по представлению колледжа. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

3.4. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

3.5. Основными функциями ГЭК являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников в соответствии с требованиями ФГОС СПССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома о среднем профессиональном образовании (решение оформляется протоколом);
- разработка рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации основной профессиональной образовательной программы СПССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на основе результатов ГИА выпускников.

3.6. Для работы ГЭК администрацией колледжа предоставляются следующие документы:

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж»;
- Программа подготовки, организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Приказ о порядке подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников;

- График защит выпускных квалификационных работ;
- Приказ о формировании состава ГЭК;
- Приказ о назначении руководителей выпускных квалификационных работ;
- Приказ о назначении рецензентов выпускных квалификационных работ;
- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Выпускные квалификационные работы (дипломные работы) с отзывами руководителей и рецензиями;
- Сводная ведомость оценок промежуточных аттестаций, предусмотренных учебным планом;
- Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (индивидуальные);
- Зачетные книжки обучающихся;
- Оценочные листы;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. В результате обучения по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» выпускник должен овладеть основными видами деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

4.2. Выпускник 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.

4.3. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

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

5. Проведение государственной итоговой аттестации

5.1. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

5.2. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускник может предоставить ГЭК документы, подтверждающие ранее достигнутые результаты: дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики и т.п.

5.3. В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель (с 17.05.2021г. по 26.06.2021г.)

5.4. Сроки проведения аттестационного испытания (защиты ВКР) с 14.06.2021г. по 26.06.2020г.

5.5. Вопрос о допуске к ГИА решается на заседании педагогического совета, готовность к защите определяется заместителем директора по учебно-производственной работе и оформляется приказом директора колледжа.

5.6. В установленные графиком сроки проводится предварительная защита выпускной квалификационной работы. На предзащите ВКР проводится проверка соответствия содержания ВКР заявленной теме, заданию руководителя, структуры ВКР, правильность оформления ВКР, предварительная версия доклада на защите ВКР, презентации и/или иллюстративного материала. На основании результатов предзащиты комиссия, проводящая предзащиту, дает рекомендации к доработке, если таковые имеются.

5.7. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

5.8. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

5.9. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» на основе листов оценивания и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

5.10. Результаты ГИА вносятся в Протокол заседания ГЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка, полученная по результатам защиты ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК по защите ВКР подписываются председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранятся в архиве колледжа.

5.11. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.12. Обучающемуся, не прошедшему государственной итоговой аттестации или получившему оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, выдается справка установленного образца об обучении в колледже.

5.13. Обучающийся, не прошедший государственной итоговой аттестации по результатам освоения образовательной программы или получивший при защите ВКР оценку «неудовлетворительно», имеет право на повторную защиту не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз. Порядок повторного прохождения ГИА для лиц, не прошедших ГИА по неуважительной причине или получивших на ГИА неудовлетворительные оценки, определяется образовательной организацией самостоятельно.

5.14. Государственная итоговая аттестация не может быть заменена оценкой уровня подготовки обучающегося на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Местом проведения ГИА выпускников определяется аудитория №142. Аудитория должна быть обеспечена компьютером, проектором, экраном, посадочными местами для обучающихся и преподавателей. В аудитории должно быть определено место работы ГЭК.

6. Требования к выпускным квалификационным работам

6.1. Выполненная ВКР (дипломная работа) по специальности должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать заданию, иметь четкость построения, логическую последовательность изложения материала, законченность решения поставленной задачи;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения, убедительностью аргументации;

- демонстрировать использование современных технологий сбора и обработки информации с применением вычислительной техники, отечественных и международных стандартов и технических регламентов, современной законодательной базы;
- демонстрировать соответствие оформления ВКР требованиям действующих стандартов и технических регламентов;
- демонстрировать уровень профессиональной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, приобретенные общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

6.2. ВКР свидетельствует о способности выпускника к систематизации и расширению полученных во время обучения знаний, приобретенных умений по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, применению приобретенных умений, общих и профессиональных компетенций при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов и проблем, степени подготовленности выпускника к самостоятельной практической работе по специальности. ВКР выполняется выпускником самостоятельно с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.

6.3. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к оформлению ВКР определены в Положении о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена.

6.4. Контроль за выполнением требований к оформлению ВКР (соответствие нормам и требованиям действующих государственных, международных, отраслевых стандартов и других нормативных документов, оформление текста, списка литературы, чертежей и т.д.) осуществляет нормоконтролер. Нормоконтролерами могут назначаться преподаватели, также функции нормоконтролера может выполнять сам руководитель ВКР. При проведении нормоконтроля следует руководствоваться: указателями (каталогами, перечнями) государственных, международных и отраслевых стандартов, технических условий и др.; действующими нормативными документами, распространяющимися на объект стандартизации; терминологическими словарями (справочниками, сборниками); картотеками внедрения нормативных документов; таблицами систематизации и др. Нормоконтролер имеет право возвращать ВКР в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.; требовать от студента разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам; не подписывать ВКР в случаях невыполнения требований.

6.5. По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-производственной работе.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

6.6. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) подлежит обязательному рецензированию.

Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения выпускной квалификационной работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до предварительной защиты работы, либо за 3 дня до защиты ВКР.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

После ознакомления с отзывом руководителя и рецензией на педагогическом совете принимается решение о допуске обучающегося к защите и выпускная квалификационная работа в ГЭК.

7. Порядок защиты выпускных квалификационных работ

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

7.2. На защиту ВКР в целом отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

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

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

7.4. Допускается выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

7.5. Для полного выявления уровня сформированных компетенций выпускника члены ГЭК имеют право задавать вопросы по теме работы.

8. Оценивание выпускной квалификационной работы

8.1. Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии.

8.2. Оценка готовности выпускника к профессиональной деятельности формируется на основе листа оценки общих и профессиональных компетенций. Оценка компетенций выставляется с использованием баллов от 0 до 2 (0 – признак компетенции не проявлен, 1 – признак компетенции проявлен частично, 2 – признак компетенции проявлен в полном объеме).

На этапе выполнения работы учитываются такие признаки компетенций как:

- Самостоятельно находит источники информации в соответствии с поставленной задачей
- Выделяет профессионально-значимую информацию
- Обобщает информацию
- Представляет информацию в различных видах (текстовом, графическом)
- Представляет информацию в соответствии с требованиями к полноте содержания работы
- Представляет дополнительную информацию
- Самостоятельно производит расчеты
- Оформляет работу в соответствии с требованиями
- Своевременно представляет материалы на проверку

Сумма баллов по результатам этапа выполнения работы вносится в сводный рейтинговый лист.

На этапе защиты работы учитываются такие признаки компетенций как:

- Определяет цель и задачи работы
- Демонстрирует знания по теме работы
- Демонстрирует умение анализировать экономические расчеты
- Ориентируется в вопросах охраны труда и окружающей среды
- Демонстрирует взаимосвязь разделов работы
- Свободно ориентируется в расчетах

- Грамотно анализирует результаты работы
- Выстраивает доклад логично, грамотно использует наглядность
- Излагает материал на профессиональном языке
- Сопровождает выступление мультимедийной презентацией
- Информацию подает качественно и выразительно
- Устанавливает позитивный стиль общения
- Проявляет умения выражать мысли, собственное мнение
- Соблюдает деловой стиль в общении и внешнем виде

Каждый член ГЭК выставляет баллы, затем производится расчет среднего балла (на основе листов оценивания экспертов ГЭК). Сумма среднего балла по результатам защиты работы вносится в сводный рейтинговый лист.

Баллы по результатам этапа выполнения работы и баллы по результатам защиты работы суммируются и переводятся в пятибалльную оценку.

8.3. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» ставится, когда количество баллов сводного рейтингового листа составляет от 41 до 46 баллов.

Оценка «4» ставится, когда количество баллов сводного рейтингового листа составляет от 35 до 40 баллов.

Оценка «3» ставится, когда количество баллов сводного рейтингового листа составляет от 30 до 34 баллов.

Оценка «3» ставится, когда количество баллов сводного рейтингового листа составляет 29 баллов и менее.

8.4. Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

8.4. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации.

Регламент подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки	Ответственные
1.	Анализ нормативно-правовых документов: областных, федеральных. Разработка (корректировка) Порядка проведения ГИА	сентябрь-октябрь	Зам. директора по УПР
2.	Формирование банка примерных тем ВКР	до 1 ноября	Зав. отделением ПО
3.	Собеседование руководителей ВКР со студентами по тематике ВКР	ноябрь	Преподаватели спецдисциплин
4.	Разработка пакета учебно-методической документации к ГИА (Программа, темы ВКР, ФОС ГИА)	до 11 ноября	Зам. директора по УПР
5.	Рассмотрение и обсуждение пакета учебно-методической документации к ГИА (Программа, темы ВКР, ФОС ГИА) на заседании методического совета, педсовете	ноябрь (в соответствии с планом работы колледжа)	Зам. директора по МР
6.	Согласование Программы ГИА, тем ВКР, листов заданий и оценочных листов к ГИА с представителями работодателей, председателем ГЭК	ноябрь (по согласованию)	Зам. директора по УПР
7.	Приказы о порядке подготовки и проведения ГИА, о создании рабочих групп по подготовке к проведению ГИА	до 10 ноября	Зам. директора по УПР
8.	Предоставление информации по кандидатурам председателей ГЭК в МОиМПСО	ноябрь	Зам. директора по УПР
9.	Приказ об утверждении программ ГИА	до 1 декабря	Зам. директора по УПР
10.	Ознакомление выпускников, родителей с Программой ГИА (на собрании)	до 10 декабря	Зам. директора по УПР, Руководители учебных групп
11.	Приказ о закреплении руководителей ВКР	до 15 декабря	Зам. директора по УПР
12.	Оформление информационных стендов по ГИА	до 15 декабря	Зам. директора по УПР
13.	Приказ о создании ГЭК	до 15 января	Зам. директора по УПР
14.	Приказ об утверждении состава апелляционной комиссии	до 15 января	Зам. директора по УПР
15.	Рассмотрение критериев оценки ВКР, комплекса оценочных средств, заданий ВКР на педагогическом совете	март	Зам. директора по УПР, Методист
16.	Приказ об утверждении критериев оценки ВКР, комплекса оценочных средств, заданий ВКР	до 1 апреля	Зам. директора по УПР
17.	Приказ об утверждении тем ВКР	до 1 апреля	Зам. директора по УПР
18.	Утверждение графика написания ВКР, консультаций и контроля выполнения ВКР	до 1 апреля	Зам. директора по УПР
19.	Приказ об утверждении графика ГИА и расписания консультаций	до 15 апреля	Зам. директора по УПР
20.	Утверждение графика нормоконтроля и предварительной защиты ВКР	до 1 мая	Зам. директора по УПР
21.	Приказ о закреплении рецензентов ВКР	до 1 мая	Зам. директора по УПР

22.	Оформление информационных стендов по трудоустройству выпускников	до 15 мая	Зам. директора по УВР
23.	Малый педсовет по допуску к ГИА	09 июня	Директор, Зам. директора по УПР
24.	Приказ о допуске студентов к ГИА	09 июня	Секретарь УЧ
25.	Подготовка пакета документов для работы ГЭК	до 15 июня	Зам. директора по УПР
26.	Проведение защиты ВКР	24 июня	Зам. директора по УПР
27.	Анкетирование выпускников, председателей ГЭК, представителей работодателей на предмет удовлетворенности процедурой и содержанием ГИА	24 июня	Зам. директора по УПР
28.	Подготовка аналитического отчета по результатам ГИА, сдача отчета в ОЦ КПО СО	до 3 июля	Зам. директора по УПР

**Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника
по специальности «Технология продукции общественного питания»
на этапе подготовки выпускной квалификационной работы**

Группа 48 ТПОП Количество учащихся _____ чел. Вид аттестации: ГИА

Методика: устная Форма: выпускная квалификационная работа Инструментарий: перечень тем, методические указания

Дата проведения ГИА _____

2-балльное оценивание: 0-признак не проявляется; 1-проявляется частично; 2-проявляется полностью

КОМПЕТЕНЦИИ	Ф.И.О. выпускника	Баллы (макс.)							
	Признаки								
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1. Самостоятельно находит источники информации в соответствии с поставленной задачей	0-2							
	2. Выделяет профессионально-значимую информацию	0-2							
	3. Обобщает информацию	0-2							
	4. Представляет информацию в различных видах (текстовом, графическом)	0-2							
	5. Представляет информацию в соответствии с требованиями к полноте содержания работы	0-2							
	6. Представляет дополнительную информацию	0-2							
	7. Самостоятельно разрабатывает технологическую документацию	0-2							
	8. Оформляет работу в соответствии с требованиями	0-2							
	9. Своевременно представляет материалы на проверку	0-2							
Общий балл (0-18)									

Эксперт _____ (_____)

**Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника
по специальности «Технология продукции общественного питания»
на этапе защиты выпускной квалификационной работы**

Группа 48 ТПОП Количество учащихся _____ чел. Вид аттестации: ГИА

Методика: устная Форма: выпускная квалификационная работа Инструментарий: перечень тем, методические указания

Дата проведения ГИА _____

2-балльное оценивание: 0-признак не проявляется; 1-проявляется частично; 2-проявляется полностью

Компетенции	Ф.И.О. выпускника	Баллы	Фамилия, имя выпускника											
Использовать информационно-коммуникационные профессиональные деятельности Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Признаки													
	1. Определяет цель и задачи работы	0-2												
	2. Демонстрирует знания по теме работы	0-2												
	3. Демонстрирует умение анализировать экономические расчеты	0-2												
	4. Ориентируется в вопросах охраны труда	0-2												
	5. Демонстрирует взаимосвязь разделов работы	0-2												
	6. Свободно ориентируется в расчетах	0-2												
	7. Грамотно анализирует результаты работы	0-2												
	8. Выстраивает доклад логично, грамотно использует наглядность	0-2												
	9. Излагает материал на профессиональном языке	0-2												
	10. Сопровождает выступление мультимедийной презентацией	0-2												
	11. Информацию подает качественно и выразительно	0-2												
	12. Устанавливает позитивный стиль общения	0-2												
	13. Проявляет умения выражать мысли, собственное мнение	0-2												
	14. Соблюдает деловой стиль в общении и внешнем виде	0-2												
Общий балл (0-28)														

Эксперт _____ (_____)

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценки уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника

по специальности «Технология продукции общественного питания»

Группа 48 ТПОП Количество учащихся _____ чел. Вид аттестации: ГИА

Методика: устная Форма: выпускная квалификационная работа Инструментарий: перечень тем, методические указания

Дата проведения ГИА _____

№	ФИО	Результаты на этапе подготовки ВКР (макс. 18 б.)	Результаты на этапе защиты ВКР						Рейтинг (общ. кол-во набранных баллов 0-46б.)	Оценка по 5-ти балльной шкале: 29 б. и менее – «2»; 30-34 б. – «3»; 35-40 б. – «4»; 41-46 б. – «5»
			Э1	Э2	Э3	Э4	Э5	Средний балл (макс. 28б.)		
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										
11.										
12.										

Председатель комиссии: _____ (_____)

Члены комиссии:

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)