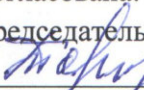


Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
бюджетное учреждение профессионального образования
«Нижневартовский политехнический колледж»
Кафедра технологии продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета:
Протокол № 13
от 14.06.2019

Согласована:
Председатель ГЭК
 Л.П. Тарасова
« 14 » июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения

 Г.В. Михайлова

« 14 » июня 2019 г.



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нижневартовск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 2 УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА | 6 |
| 3 ТРЕБОВАНИЯ ФГОС К ГИА | 7 |
| 4 ПОДГОТОВКА К ГИА. ТРЕБОВАНИЯ К ВКР | 12 |
| 5 РУКОВОДСТВО И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ | 26 |
| 6 ЗАЩИТА ВКР..... | 28 |
| 7 МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ | 30 |
| 8 ПРИЛОЖЕНИЕ А..... | 36 |

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе следующих документов:

- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. от 31.01.2014) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями от 17 ноября 2017 г.);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 декабря 2016 г. № 44828) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 N 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изменениями от 31 августа 2016 г.);

- Положения о выпускной квалификационной работе (дипломном проекте);

- Положения о видах и формах отчетности при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих отраслей экономики Российской Федерации (ЕТКС);

- Приказа Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Об утверждении председателей Государственных экзаменационных комиссий».

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к

содержанию, организации работы, оценочным средствам и технологиям ГИА выпускников по данной специальности.

Государственная итоговая аттестация устанавливает следующий комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведением исследований в профессиональной сфере.

Настоящая программа разработана в соответствии с Положением о порядке организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования в бюджетном учреждении профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Нижевартовский политехнический колледж».

Программа состоит из общих положений, требований к подготовке и выполнению дипломной работы (проекта), организации работы государственной комиссии, критериев оценки достижений обучающихся, которые разработаны в соответствии с требованиями работодателей.

В Программе представлен примерный перечень тем дипломных проектов, нормативные документы Министерства образования и науки РФ, а также локальные акты, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации.

В соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

- Приказом о создании Государственных экзаменационных комиссий;
- Приказом об утверждении тем выпускных квалификационных работ;
- Положением о видах и формах отчетности при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена;
- Методическими рекомендациями по подготовке, выполнению и защите выпускной квалификационной работы;

- Расписанием защиты выпускных квалификационных работ (заседаний Государственных экзаменационных комиссий);
- Протоколами заседаний ГЭК;
- Графиками консультаций.

2 УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО является обязательной частью ОПОП СПО и проводится на завершающем этапе ее освоения.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями от 17 ноября 2017 г.).

Форма проведения государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа (дипломный проект). Согласно ФГОС СПО в учебном плане ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на подготовку к защите ВКР отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР – 2 недели.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации: согласно графику учебного процесса на 2022/2023 учебный год сроки выполнения дипломного проекта установлены с 18.05.2023 по 14.06.2023, сроки проведения государственной итоговой аттестации - с 15.06.2023 по 28.06.2023.

3 ТРЕБОВАНИЯ ФГОС К ГИА

Результаты освоения образовательной программы.

ОК и ПК, знания, умения, опыт деятельности

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоение образовательной программы подготовки специалистов включает следующие виды профессиональной деятельности выпускников:

- организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей;
- организацию процесса и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- управление производством продукции питания;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вид деятельности: 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

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Вид деятельности: 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

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вид деятельности: 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

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вид деятельности: 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

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Вид деятельности: организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Вид деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 7.1 Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.

ПК 7.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

В процессе подготовки и защиты ВКР формируются следующие общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Вид государственных итоговых испытаний и требования к нему

Вид государственных итоговых испытаний – защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Целью защиты дипломного проектирования является:

- установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО;

- самостоятельное исследование комплекса взаимосвязанных вопросов, касающихся конкретной технической проблемы на основе освоенных в процессе обучения общих и профессиональных компетенций.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей учебного

плана ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4 ПОДГОТОВКА К ГИА. ТРЕБОВАНИЯ К ВКР

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе, позволяющих решать профессиональные задачи.

Порядок разработки тем дипломных проектов

Обязательное требование, предусмотренное ФГОС СПО, - соответствие тематики выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика дипломных проектов разрабатывается преподавателями кафедры общественного питания колледжа, при этом возможна также совместная разработка со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Темы дипломных проектов должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Темы дипломных проектов рассматриваются на заседании кафедры общественного питания колледжа с участием председателей ГЭК. Окончательное закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом БУ «Нижевартовский политехнический колледж» в срок не позднее 6 месяцев до проведения государственной итоговой аттестации. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого выпускника. Выбор темы ВКР осуществляется обучающимися до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Сроки выполнения дипломного проекта

На выполнение дипломного проекта студенту отводится четыре недели.

Основные требования, предъявляемые к дипломному проекту

Дипломный проект должен представлять собой работу исследовательского характера, позволяющую осуществлять решение практических задач, содержащую аргументированные выводы и конструктивные предложения.

Дипломный проект должен иметь:

- актуальность, новизну и практическую значимость;
- соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставления и оценкой различных точек зрения;

- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Требования к оформлению дипломного проекта

Дипломный проект состоит из пояснительной записки и графической части.

Графическая часть может содержать чертежи, схемы, спецификации, таблицы, расчеты, инструкции.

Все чертежи графической части выполняются в системах AUTO CAD, КОМПАС или MS Visio и записываются на диск. По формату, условным обозначениям, цифрам, масштабам графическая часть должна соответствовать требованиям ЕСКД, ЕСПД и ЕСТД, ГОСТ 7.32-2001.

Пояснительная записка состоит из титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка использованных источников, приложений.

Во введении необходимо обосновывать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет дипломного проекта, круг рассматриваемых проблем.

Основная часть дипломного проекта включает два раздела в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела.

Первый раздел основной части пояснительной записки посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломного проекта. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по дипломному проекту. В этом разделе могут найти место статистические данные, построенные в виде таблиц и графиков.

Второй раздел основной части посвящается анализу практического материала, полученного во время преддипломной практики. В этой главе содержатся:

- анализ конкретного материала по избранной теме;

- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;

- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью дипломного проекта является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и

задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе доклада студента на защите дипломного проекта.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломного проекта. Количество использованных источников в списке должно составлять не менее 20 наименований. В списке использованных источников должны быть представлены следующие виды источников информации:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим годам);
- постановления Правительства РФ (в той же последовательности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Пояснительная записка должна быть набрана на компьютере через полтора интервала на одной стороне листа формата А4 (210x297 мм) с рамками по ГОСТ 2.104 - 68 для заглавного и последующих листов (представлены в приложениях А, Б). Каждый лист пояснительной записки дипломного проекта должен иметь рамку на расстоянии 20 мм слева и по 5 мм с трех остальных сторон. Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта –14 pt Times New Roman. Полужирный шрифт не применяется.

Текстовый материал следует печатать, соблюдая размеры полей в рамке: правое – 3 мм, верхнее и нижнее –10 мм, левое –5 мм.

Все структурные элементы пояснительной записки следует излагать по возможности кратко, чтобы в целом ее размер не превышал при печатном тексте 40-50 страниц. При этом объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц, а заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Повреждения листов текстового документа, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Все листы пояснительной записки должны быть последовательно пронумерованы в правом нижнем углу рамки листов арабскими цифрами без точки и тире. Нумерация листов должна быть сквозной от титульного листа до последнего, включая все приложения.

Титульный лист является первым листом пояснительной записки. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Задание на дипломный проект является отдельным самостоятельным документом, но при нумерации страниц обязательно учитывается. Номера страниц на листах дипломного задания не проставляют.

Листы отзыва и рецензии на дипломный проект не нумеруются и не учитываются при сквозной нумерации.

Пояснительная записка должна быть сброшюрована.

Пояснительная записка должна характеризоваться следующими параметрами: четкостью построения; логической последовательностью изложения материалов; убедительностью аргументации; краткостью и точностью формулировок; конкретностью изложения результатов работы; доказательностью выводов и рекомендаций.

Изложение материалов следует вести от первого лица множественного числа («принимаем...», «определяем...» и т.д.). Терминология и определения должны быть едиными на протяжении всей пояснительной записки и соответствовать действующим стандартам.

Построение пояснительной записки

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в пояснительной записке:

- титульный лист (представлен в приложении В);
- задание на дипломный проект (представлено в приложениях Г);
- отзыв на дипломный проект (представлен в приложениях Д);
- рецензия на дипломный проект (представлена в приложениях Е);
- содержание (пример содержания представлен в приложении Ж);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Наименование структурных элементов пояснительной записки «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов пояснительной записки. Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент пояснительной записки необходимо начинать с новой страницы.

В рамке листов пояснительной записки обозначение документа заканчивается буквами ПЗ, определяющими код данного документа (пример - НПК.140448.1298.01.ПЗ).

Оформление структурных элементов пояснительной записки

СОДЕРЖАНИЕ включает введение, наименование разделов, подразделов, пунктов (если они есть и имеют наименование), заключение, список использованных источников, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы пояснительной записки дипломного проекта, и перечень графического материала с указанием кода документа и его наименования (пример – Лист 1. НПК.260807.1298.01.ВО Схема холодного цеха).

На листе «СОДЕРЖАНИЕ» после заголовка на каждой строке ставится отточие, а затем приводится номер страницы. Наименование структурных элементов пояснительной записки и номера разделов, подразделов, пунктов (при их наличии) записываются и ставятся после абзацного отступа от левого поля в рамке листа «СОДЕРЖАНИЕ».

При необходимости продолжения записи заголовка раздела или подраздела на второй строке его следует начинать на уровне начала этого заголовка на первой строке.

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка симметрично тексту прописными буквами, а слово «страницы» над номерами страниц не пишется.

Остальные заголовки структурных элементов пояснительной записки (ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЕ) дипломного проекта следует также располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки разделов основной части пояснительной записки следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Разделы, подразделы и пункты основной части пояснительной записки следует нумеровать арабскими цифрами без точки.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой (пример – 1.1, 1.2 и т.д.)

Подразделы могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Номер пункта включает номер раздела, подраздела и пункта, разделенные точкой (пример – 1.1.1, 1.1.2 и т.д.)

После номера раздела, подраздела, пункта в тексте точку не ставят.

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

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой. Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Заголовки структурных элементов пояснительной записки от последующего текста должны отделяться двумя межстрочными расстояниями.

Заголовки разделов основной части и заголовки подраздела или пункта отделяются от последующего текста одним межстрочным расстоянием.

Внутри пунктов могут быть приведены перечисления. Их следует выделять в тексте абзачным отступом, который используется только в первой строке. Перед каждой позицией перечисления надо ставить дефис. Если необходимо в тексте документа сослаться на одно или несколько перечислений, то перед каждой позицией надо поставить строчную букву русского алфавита со скобкой. Для дальнейшей детализации перечислений следует использовать арабские цифры со скобкой, приводя их со смещением вправо на два знака относительно перечислений, обозначенных буквами. Если таких перечислений несколько, то их отделяют точкой с запятой.

Рисунки

Все рисунки следует располагать в пояснительной записке непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Рисунки могут быть цветными.

Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово "Рисунок", его номер и наименование располагают посередине строки под рисунком. После номера рисунка ставится тире. Точка в конце наименования рисунка не ставится.

Пример оформления рисунка:

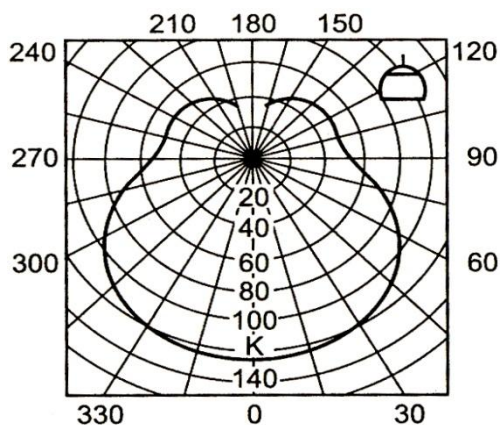


Рисунок 1 – Акустические колебания

Если рисунок один, то он все равно нумеруется.

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

При ссылках на рисунки следует писать «... в соответствии с рисунком 1»

Выше и ниже каждого рисунка должно быть оставлено одно межстрочное расстояние.

Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если таблица одна, то она все равно нумеруется.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица А.1.

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

При ссылке на таблицу следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Выше и ниже каждой таблицы должно быть оставлено одно межстрочное расстояние.

Формулы

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено одно межстрочное расстояние.

В формулах допускается применение следующих математических знаков: равенство «=», плюс «+», минус «-», умножение «х», деление «:». Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в пояснительной записке следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей пояснительной записки арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Если формула одна, то она все равно нумеруется

Пример оформления формулы:

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

где a – масса тела, кг;

b – объем тела, m^3 .

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться аналогично требованиям к нумерации рисунков и таблиц в приложениях.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках Пример - ... в формуле (1).

Переносы формул на другую строку допускаются только на знаках выполняемых операций. При переносе формулы на знаке умножения следует применять знак «х». Знак, на котором сделан перенос формулы, пишется два раза - в конце первой и начале второй строки.

Обозначения и единицы измерения физических величин, применяемых в формулах, должны соответствовать ГОСТ 8.417-2002.

Ссылки на источники

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте пояснительной записки независимо от деления пояснительной записки на разделы.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного их описания стандарта и технических условий в списке использованных источников в соответствии с ГОСТ 7.1.

Список использованных источников

Сведения об источниках можно располагать двумя способами:

- 1) в порядке появления ссылок на источники в тексте пояснительной записки;
- 2) в порядке значимости видов источников информации:
 - федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим годам);
 - постановления Правительства РФ (в той же последовательности);
 - иные нормативные правовые акты;
 - 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.

Список использованных источников следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Пример описания сведений о федеральном законе:

Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ [Текст] // Российская газета. – 2012. – 31 декабря. – С.2-10.

Пример описания сведений об указе Президента РФ:

О мерах по оздоровлению государственных финансов: Указ Президента Российской Федерации от 11 декабря 2017 г. №1374 // Российская газета. – 2017. – 15 декабря. - С.3-5.

Пример описания сведений о Постановлении Правительства РФ:

О государственной комиссии по торговле, качеству товаров и защите прав потребителей: Постановление Правительства Российской Федерации от 14 июля 2016 г. //Собрание законодательства РФ. - 2016. - №30. - Ст.3529.

Пример описания сведений о ГОСТе и СНиПе:

ГОСТ Р 1.5–92 ГСС. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов. – М.: Изд-во стандартов, 1994.

СНиП 2.09.02-85. Производственные здания. – М.: ЦИТП Госстроя СССР, 1986.

Пример описания сведений об учебном пособии одного автора:

Бор М.З. Основы экономических исследований. – М.:ДИС, 2015.

Пример описания сведений о статье из источников:

Никитин А.Е. Эффективность использования солнцезащитных средств при боковом освещении в промышленных зданиях//Современные проблемы охраны труда:Сб. научных статей/НИИ труда. – М., 2017. – С.34-37.

Устав городского округа “Город Чита” // Чит. обозрение. – 2018. – 28 мая. – С.14-22.

Пример описания сведений об иностранной литературе:

Шевелёва С.А. English on Economics = Английский для экономистов: учеб. пособие для вузов / С.А. Шевелёва. – М.: ЮНИТИ, 2017.

Пример описания электронного ресурса:

Интернет шаг за шагом [Электронный ресурс].
- <http://www.stagebystage.ru>

Примечания и сноски

Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца и не подчеркивать.

Примечания приводят, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания.

Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Пример:

Примечание - _____

Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Пример:

Примечания

1 _____
2 _____
3 _____

При необходимости дополнительного пояснения в пояснительной записке допускается оформление сносок. Знак сноски ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски выполняют надстрочно арабскими цифрами со скобкой. Допускается вместо цифр выполнять сноски звездочками «*». Применять на одной странице более трех звездочек не допускается.

Сноску располагают в конце страницы с абзацного отступа, отделяя от текста короткой горизонтальной линией слева. Сноску к таблице располагают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Приложения

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах.

В тексте пояснительной записки на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте пояснительной записки.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ъ, Ы. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. После обозначения приложения в скобках указывается его статус (обязательное, рекомендуемое, справочное).

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Если в отчете одно приложение, то оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Приложения должны иметь общую с остальной частью пояснительной записки сквозную нумерацию страниц.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Объем ВКР определяется исходя из специфики специальности.

Титульный лист установленной формы является первой страницей.

Задание для выполнения дипломного проекта, выдается студенту на бланке установленной формы с указанием даты выдачи задания, сроков написания каждой главы и даты сдачи завершенной работы.

Содержание должно включать название частей, разделов основной части и подразделов с указанием страниц, с которых они начинаются. Названия частей, разделов основной части и подразделов должны полностью соответствовать заголовкам в тексте работы. Сокращения не допускаются.

Во введении должны раскрываться актуальность и практическая значимость выбранной темы, уровень разработанности темы в теории и практике.

В данном разделе определяются цели и задачи работы над проектом.

Цель исследования - это желаемый конечный результат исследования.

Задачи исследования - это выбор путей и средств для достижения цели. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. В работе может быть поставлено несколько задач.

Основные методы исследования - перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование: теоретические и практические.

Структура исследования - исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложения.

Теоретическая значимость - на какую область специальности могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

Практическая значимость - определяется влияние полученных рекомендаций, предложений на изучаемый процесс, решением практических вопросов.

Рекомендуемый объем введения – 4-5 страниц.

Основная часть пояснительной записки состоит из двух разделов

В первом разделе должны содержаться теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета ВКР:

1.1 Характеристика отрасли общественного питания

Социальная значимость предприятий питания, современные направления в развитии предприятий общественного питания, классификация предприятий общественного питания, их функции

1.2 Характеристика проектируемого предприятия

1.3 Характеристика проектируемого цеха

Второй раздел посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной).

В него входят следующие подразделы:

2.1 Производство продукции и товарооборот предприятия питания

(сущность, состав, структура и характеристика товарооборота предприятия).

2.2 Производственная программа:

- расчет пропускной способности зала;
- расчет производственной мощности предприятия;
- разработку ассортимента продукции собственного производства;
- разработку плана- меню;
- расчет потребностей в сырье;
- разработка плана реализации готовой продукции.

2.3 Организационно-экономическое обоснование деятельности предприятия питания:

- расчет площади производственных цехов, подбор необходимого оборудования;
- планирование численности работников и производительность труда;
- оценка экономической эффективности деятельности предприятия.

2.4 Охрана труда

Заключение должно содержать ответы на поставленные во введении задачи, выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы, раскрывать значимость полученных результатов. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи дипломного проекта реализованы полностью, делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20).

Перечень тематики ВКР (дипломных проектов) представлен в Приложении А к Программе ГИА.

5 РУКОВОДСТВО И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ

Руководство выполнением дипломного проекта

Основные функции руководителя дипломного проектирования:

- разработка индивидуальных заданий;
- разработка совместного со студентом плана выполнения ВКР;
- оказание помощи студенту в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломного проекта в соответствии с установленным графиком;
- оказание помощи студенту в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Выдача индивидуальных заданий обучающемуся производится руководителем не позднее, чем за 2 недели до начала производственной (преддипломной) практики.

По завершении выполнения студентом дипломного проекта, руководитель проверяет качество работы, пишет письменный отзыв и прикладывает его к дипломному проекту.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

Для проведения консультаций руководителем дипломного проекта составляется график контроля хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса. Студент должен быть в обязательном порядке ознакомлен с данным графиком.

На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не менее 4 часов в неделю.

Рецензирование дипломного проекта

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

Выполненные дипломные проекты рецензируются внешними специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования и др., хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов. Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

На рецензирование одного дипломного проекта предусмотрено 2 часа.

Рецензенты назначаются приказом руководителя колледжа не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

-заключение о соответствии дипломного проекта заявленной теме и заданию на него;

-оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта;

-оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости проекта;

-общую оценку качества выполнения дипломного проекта.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Допуск студента к защите объявляется приказом директора колледжа.

Организация защиты дипломного проекта

Государственная итоговая аттестация выпускников БУ «Нижевартовский политехнический колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется Государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав Государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем Государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, 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.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря).

Перечень документов, представляемых на заседание Государственной экзаменационной комиссии

На заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие виды документов:

- требования к выпускным квалификационным работам (дипломным проектам);
- критерии оценки знаний выпускников;
- пояснительные записки дипломных проектов;
- графические части дипломных проектов;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников;
- индивидуальные ведомости итоговых оценок выпускников;

- итоговые ведомости освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций;

- протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии.

Условия проведения защиты дипломного проекта

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. На защиту каждого дипломного проекта отводится до одного академического часа. Процедура защиты дипломного проекта включает в себя доклад студента (10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проектирования, а также рецензента, если он присутствует на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

При определении оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;

- полнота раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;

- умелая систематизация данных в виде таблицы, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации;

- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;

- соблюдение графика выполнения ВКР, грамотность, стиль изложения, свободное владение материалом дипломного проекта, правильное оформление самой работы и научно-справочного аппарата;

- рецензия;

- отзыв руководителя.

В докладе выпускник должен сформулировать цели и задачи работы, кратко раскрыть условия разработки проблемы, придерживаясь последовательности выполнения работы, сформулировать выводы и результаты проведенного исследования, обосновать экономическую целесообразность этих предложений. В процессе доклада студент может использовать заранее написанный план или тезисы.

Результаты защиты дипломных проектов обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

7 МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании Педагогического совета образовательной организации с участием председателей ГЭК.

Необходимым условием допуска студента к ГИА (подготовке и защите ВКР) являются отсутствие академических задолженностей и полный объем выполнения учебного плана по ОПОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оценка выполнения и защиты ВКР проводится Государственной экзаменационной комиссией с учетом уровня общих и профессиональных компетенций выпускников по основным показателям оценки результатов, выносимых на ГИА, продемонстрированных при выполнении и защите выпускных квалифицированных работ.

Критерии оценивания уровня освоения компетенций основаны на требованиях ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполнение ВКР оценивается по пятибалльной системе в соответствии с параметрами задания на ВКР. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Методика оценивания результатов

В основе оценки ВКР (дипломного проекта) лежит пятибалльная система.

Оценка «отлично» выставляется по следующим параметрам:

- ВКР (дипломный проект) носит исследовательский характер, содержит изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите ВКР (дипломного проекта) обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время презентации использует диск с графическим материалом (таблицы, схемы, графики, чертежи и т.п.), легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется по следующим параметрам:

- ВКР (дипломный проект) носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический

разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите ВКР (дипломного проекта) обучающийся показывает знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время презентации использует диск с графическим материалом (таблицы, схемы, графики, чертежи и т.п.), без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется по следующим параметрам:

- ВКР (дипломный проект) носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации);

- в ВКР (дипломном проекте) не просматривается последовательность изложения материала, представлены не обоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию ВКР (дипломного проекта) и методике анализа;

- при защите ВКР (дипломного проекта) студент проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы;

- во время презентации не в полном объеме использует диск с графическим материалом (таблицы, схемы, графики, чертежи и т.п.).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется по следующим параметрам:

- ВКР (дипломный проект) не носит исследовательский характер, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- ВКР (дипломный проект) не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в ВКР (дипломном проекте) не просматривается последовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

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

- при защите ВКР (дипломного проекта) обучающийся проявляет неуверенность, затрудняется отвечать на поставленные вопросы по заявленной теме, показывает слабые знания по вопросам темы, не знает теории, при ответе допускает существенные ошибки, не

дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы, не использует диск с графическим материалом.

Критерии оценки знаний выпускника

В основе оценки знаний выпускника лежит пятибалльная система.

Оценка «отлично» выставляется при полном владении следующими параметрами знаний:

- законодательство и нормативно-правовая база профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, основные положения нормативной и технологической документации;
- организация материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структура, планирование и организация производства, организация труда персонала;
- порядок составления меню;
- классификация, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- процессы, формирующие качество продукции; классификация, требования к качеству, особенности формы, средства и методы оказания услуг;
- особенности сертификации услуг общественного питания; виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- технологические и потребительские свойства пищевых продуктов;
- основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;
- виды учета, бухгалтерский баланс, система и взаимосвязь счетов, документацию хозяйственных операций, механизм ценообразования;
- маркетинговые подходы к разработке новой продукции, ценовая и сбытовая политика предприятий, методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта функции, принципы, организация, методы и стили управления, организация принятия управленческих решений, документационное обеспечение управления.

Оценка «хорошо» выставляется при достаточном владении следующими параметрами знаний:

- законодательство и нормативно-правовая база профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, основные положения нормативной и технологической документации;

- организация материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства;

- структура, планирование и организация производства, организация труда персонала;

- порядок составления меню;

- классификация, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции;

- процессы, формирующие качество продукции; классификация, требования к качеству, особенности формы, средства и методы оказания услуг;

- особенности сертификации услуг общественного питания; виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- технологические и потребительские свойства пищевых продуктов;

- основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;

- виды учета, система и взаимосвязь счетов, документацию хозяйственных операций, механизм ценообразования;

- маркетинговые подходы к разработке новой продукции, ценовая и сбытовая политика предприятий, методы изучения рынка, формирования спроса, принципы, организация и методы управления;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при недостаточном владении следующими параметрами знаний:

- нормативно-правовая база профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания;

- организация складского и тарного хозяйства;

- структура и организация производства;

- порядок составления меню;

- классификация, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции;

- виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- технологические и потребительские свойства пищевых продуктов;

- виды учета, система и взаимосвязь счетов;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при отсутствии знаний по следующим параметрам:

- нормативно-правовая база профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания;
- организация складского и тарного хозяйства;
- структура и организация производства;
- порядок составления меню;
- классификация, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- технологические и потребительские свойства пищевых продуктов;
- виды учета, система и взаимосвязь счетов;

Условия получения диплома с «отличием»

Диплом с «отличием» получает студент, имеющий по результатам промежуточных аттестаций не менее 75% оценок «отлично» и прошедший государственную итоговую аттестацию с оценкой «отлично».

Условия защиты выпускников, не проходивших государственную итоговую аттестацию по уважительной причине

Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительным причинам, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из БУ «Нижевартовский политехнический колледж».

Дополнительные заседания Государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные колледжем сроки, не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим процедуру государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Условия защиты выпускников, не прошедших государственную итоговую аттестацию или получивших неудовлетворительные результаты

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения государственную итоговую аттестацию, проходит государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Процедура оформления протокола ГЭК

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении основной образовательной профессиональной программы по специальности 43.02.10 Поварское и кондитерское дело и присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» оформляется протоколом, который подписывается председателем Государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и

секретарем Государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве БУ «Нижевартовский политехнический колледж».

После окончания государственной итоговой аттестации Государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе, который обсуждается на заседании Педагогического совета.

В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав ГЭК;
- перечень видов государственной итоговой аттестации выпускников по основной профессиональной образовательной программе;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников по данной специальности;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов государственной итоговой аттестации;
- недостатки в подготовке выпускников по данной специальности;
- выводы и предложения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(обязательное)

Тематика дипломных проектов

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 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;

ПМ.03 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;

ПМ.04 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;

ПМ.05 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;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).

В зависимости от технологической специализации предприятия, где выпускник проходит преддипломную практику, ему может быть предложена одна из ниже следующих тем дипломного проектирования:

- 1 Организация работы кухни ресторана класса люкс (холодный цех);
- 2 Организация работы кухни ресторана класса люкс (горячий цех);
- 3 Организация работы кухни ресторана высшего класса (холодный цех);
- 4 Организация работы кухни ресторана высшего класса (горячий цех);
- 5 Организация работы кухни ресторана первого класса (холодный цех);
- 6 Организация работы кухни ресторана первого класса (горячий цех);
- 7 Организация работы кухни ресторана первого класса при аэровокзале;
- 8 Организация работы кухни ресторана при вокзале;
- 9 Организация работы кухни ресторана класса люкс при гостинице (завтрак – шведская линия);

- 10 Организация работы кухни кафе;
- 11 Организация работы кухни детского кафе;
- 12 Организация работы кухни молодёжного кафе;
- 13 Организация работы кухни кафе-кофейни;
- 14 Организация работы кухни кафе-кондитерской;
- 15 Организация работы кухни кафе-мороженого;
- 16 Организация работы кухни гриль-бара;
- 17 Организация работы кухни фитобара;
- 18 Организация работы кухни специализированной закусочной- шашлычной;
- 19 Организация работы кухни кафе быстрого обслуживания;
- 20 Организация работы кухни закусочной общего типа;
- 21 Организация работы кухни общедоступной столовой;
- 22 Организация работы кухни столовой при офисе;
- 23 Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд);
- 24 Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта);
- 25 Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питание по абонеентам);
- 26 Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (профессорско-преподавательский зал);
- 27 Организация работы структурного подразделения столовой при колледже;
- 28 Организация работы структурного подразделения домашней кухни.