Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.В. Ватлина
«31» мая 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе
среднего профессионального образования
по программе базовой подготовки

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск
2023

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с 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 апреля 2014 г. № 384.

СОСТАВИТЕЛИ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, зав. кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.М. Рыбакова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

РЕЦЕНЗЕНТ:

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Директор и соучредитель кейтеринговой компании
"Кейтеринг Анны Сидевич"
Вице Президент по кейтерингу СибФРиО
Член Интернациональной Ассоциации Кейтерье ICA
_____А.Б. СИДЕВИЧ
«31» мая 2023 г.

Главный технолог
Новосибирского облпотребсоюза
_____Е.А. СОЛОМИНА
«31» мая 2023 г.

Председателя Совета обучающихся
_____ Э.С. ЛУЦЫК
«31» мая 2023 г.

Председатель Совета родителей
_____ Ю.И. РАЗУМОВИЧ
«31» мая 2023 г.

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 31 мая 2023 г. № 9.

Заведующий кафедрой технологии
и организации общественного питания _____С.Ю. ГЛЕБОВА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ 4

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 6

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ 8

ПРИЛОЖЕНИЯ 19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

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

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 20 декабря 2022 года);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Локальные акты и положения Частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ

2.1. Общий объем государственной итоговой аттестации, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, составляет – 216 часов, в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 144 час;
- защита выпускной квалификационной работы – 72 час.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком:

- на подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели;
- на защиту выпускной квалификационной работы отводится 2 недели.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с графиком, утвержденным ректором университета.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам осуществляет: учебно-методическое управление, деканаты, выпускающие кафедры.

2.2. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена, включает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.3. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена, являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.4. Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена с квалификацией *техник-технолог* готовятся к следующим видам профессиональной 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.

При разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена кафедра ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускник специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* с квалификацией техник-технолог должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способности:

Перечень компетенций	
Общие компетенции	
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.
Профессиональные компетенции	

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
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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.
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, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию
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.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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
ПрК 7.1(**)	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПрК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

(**) - Профессиональные рабочие компетенции сформированы в соответствии с требованиями к профессии 16675 «Повар», установленных в Общероссийском классификаторе профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК-016-94) и Профессиональном стандарте 33.011 «Повар»

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Разработка выпускной квалификационной работы может осуществляться на конкретных материалах предприятий и организаций, являющихся базой производственной (преддипломной) практики. Выпускная квалификационная работа представляет собой логически завершенное исследование на заданную тему, выполненное самостоятельно под руководством руководителя, связанное с решением актуальной научно-практической профессиональной задачи, демонстрирующее освоение обучающимся общекультурных и профессиональных компетенций, определенных в качестве результата освоения образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа должна выполняться с использованием проектных технологий, предполагающих самостоятельный поиск обучающимся информации по теме выпускной квалификационной работы из разных источников; обзор прочитанной научной литературы по теме выпускной квалификационной работы; обработку и анализ собранного материала, проведение эксперимента, построение гипотез, обобщений для решения профессиональных задач разного типа.

4.1. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения представлены в п. 4.2, 4.3 СТО СибУПК СВУД 2.2.001-2018 г. «Работы выпускные квалификационные. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению», (утв. приказом ректора 06.04.2018 г.).

Выпускная квалификационная работа в общем случае включает (в указанной последовательности) следующие элементы:

- титульный лист,
- задание на выпускную квалификационную работу,
- оглавление,
- введение,
- основную часть (две главы),
- заключение,
- библиографический список,
- приложения.

Все структурные элементы являются обязательными.

Титульный лист заполняется в соответствии с формой, представленной в прил. 1 (основная и оборотная сторона).

ВКР выполняется на основе индивидуального *задания*, содержащего требуемые для решения поставленных задач исходные данные, обеспечивающие возможность реализации накопленных знаний в соответствии с уровнем профессиональной подготовки каждого обучающегося.

Задание составляется руководителем, тема для ВКР в задании должна соответствовать ее формулировке в приказе по университету. Задание на ВКР оформляется на отдельном листе. Образец оформления задания на выпускную квалификационную работы приведен в прил. 2 (основная и оборотная сторона).

В элементе **«Оглавление»** приводится перечень структурных элементов

Во **«Введении»** в кратком виде обосновывается актуальность темы, определяется её изученность в литературе, устанавливаются цель и задачи, объект и предмет исследования, объект наблюдения, методы исследования, отражается практическая значимость. Введение может включать информацию об апробации результатов исследования на научно-практических конференциях, методических семинарах, на практике. Введение также содержит краткое описание содержания глав выпускной квалификационной работы.

Технологический раздел содержит характеристику предприятия, обоснование выбора нового блюда и целесообразности его разработки. Для этого обучающийся изучает теоретические данные об аналогичной продукции, рецептуры и технологии на которую разработаны и приведены в действующих сборниках рецептур и других нормативных и технических документах. На основании изучения теоретического материала делают вывод о новизне выбранной продукции и целесообразности ее разработки.

Затем выполняют разработку рецептуры и технологии нового блюда, его отработку в лаборатории кафедры. Производится расчет пищевой и энергетической ценности нового блюда, подбирают, и разрабатывают для него показатели качества в соответствии с требованиями нормативной документации.

На новое блюдо (изделие) разрабатывают технические документы (технико-технологическую карту и технологическую схему производства).

В организационно-экономическом разделе разрабатывают производственную программу. На основании производственной программы цеха производят расчет сырья и подбор технологического оборудования, посуды и инвентаря. Необходимое количество оборудования подбирают согласно требованиям в зависимости от типа и мощности цеха. Данные приводятся в приложении Е.

Рассчитывают полезную и общую площадь цеха, численность производственных работников в цехе. Для работников разрабатывают рациональный график выхода на работу.

По цеху следует описать организацию технологического процесса.

При организации рабочих мест следует учитывать ряд принципов НОТ:

- размещать оборудование с учетом последовательности операций технологического процесса;
- оснащать рабочие места универсальным оборудованием для выполнения однородных технологических операций;
- соблюдать санитарные правила, требования безопасности и гигиены труда;
- вывешивать справочные таблицы и схемы, правила эксплуатации оборудования и охраны труда.

Обучающийся должен составить схему размещения оборудования по ходу приготовления разработанного блюда и описать технологическую линию для производства разработанного блюда.

Привести санитарно-гигиенические требования и требования техники безопасности при работе на производстве и в цехе.

Рассчитать стоимость разработанного блюда (изделия).

Каждая глава выпускной квалификационной работы состоит из параграфов. В конце каждого параграфа и каждой главы необходимо подвести итог, то есть сделать выводы, которые обычно начинаются оборотом: *«таким образом,…»* или словом *«итак,…»* и т.д.

При формулировке выводов следует соблюдать ряд правил.

Во-первых, вывод должен обобщать полученные в данном параграфе (главе) конечные, а не промежуточные результаты; *во-вторых,* в выводах нецелесообразно приводить положения, которые не важны для изложения последующего материала и не вытекают из цели работы; *в-третьих,* вывод нельзя подменять декларацией о результатах проделанной работы (*«рассмотрено», «проанализировано», «изучено»* и т. д.); *в-четвертых,* выводы должны быть краткими.

«Заключение» имеет форму синтеза полученных в работе результатов. Этот синтез – последовательное, логически стройное изложение выводов и их соотношение с целью работы и конкретными задачами, сформулированными во введении. Содержательно заключение должно корреспондироваться с составом задач работы, поэтому в нем должны найти освещение наиболее существенные результаты исследования. В заключении отражаются основные итоги проделанной работы, излагаются краткие выводы по теме исследования, характеризуется степень ее раскрытия, определяется, достигнуты ли цель и задачи, формулируются предложения по использованию полученных результатов.

Выводы и оценка полученных результатов могут быть сгруппированы по следующим направлениям:

– констатация исходного состояния проблемы по теме и условиям решения поставленных задач;
– степень соответствия выполненной работы заданию, а рекомендуемые решения — современным тенденциям развития общества, экономики и принципам используемой концепции;

– новизна, глубина, полнота и оригинальность проработки основной темы работы (подход, методы решения, новые данные, достоверность расчетов, репрезентативность исходной информации и др.);

– оценка эффективности предложений;

– практическая (прикладная) ценность работы и сфера приложения ее результатов.

В заключении могут приводиться сведения об апробации основных результатов работы (доклады, сообщения, отзывы, статьи), их практическом внедрении (справки, акты, протоколы), рекомендации по использованию и условиям их применения, целесообразность и направления дальнейшей разработки темы. При необходимости определяется круг вопросов, требующих более глубокой разработки, и намечаются перспективы дальнейшего изучения проблемы.

«Библиографический список» является важной составной частью выпускной квалификационной работы и должен соответствовать теме. В список включаются, как правило, не только те источники, на которые в работе имеются ссылки, но и те, которые были изучены дополнительно при исследовании темы работы.

В **«Приложения»** рекомендуется включать материалы иллюстративного и вспомогательного характера, которые при включении в основную часть либо загромождают текст, либо затрудняют понимание работы. В приложения могут быть включены:

– промежуточные математические выкладки, расчеты;

– таблицы цифровых данных (статистические выборки, отчетные данные и т. п.);

– инструкции, методики, положения, должностные инструкции и другие рабочие документы, разработанные в процессе выполнения работы (или извлечения из них);

– классификаторы, анкеты и другие методические средства, используемые или рекомендуемые для использования;

– иллюстрации, диаграммы, фотографии и другие документы вспомогательного характера;

– документы (акты, справки, протоколы, экспертные заключения и т.п.), подтверждающие практическую и научную ценность работы, экономическую целесообразность результатов;

– распечатки с ПЭВМ;

– таблицы и рисунки большого формата (занимающие целую страницу и более).

По форме они могут представлять собой текст, таблицы, рисунки, графики, карты и т.д.

В тексте дипломной работы на все приложения должны обязательно быть ссылки.

4.2. Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов: определение темы, организация работы над выпускной квалификационной работой, завершение выполнения выпускной квалификационной работы, подготовка к защите, защита выпускной квалификационной работы, передача выпускной квалификационной работы и сопутствующей документации на хранение.

Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы представлены в п. 5 СТО СибУПК СВУД 2.2.001-2018 г. «Работы выпускные квалификационные. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению», (утв. приказом ректора 06.04.2018 г.).

Подготовка и защита ВКР состоит из следующих этапов: определение темы ВКР, организация работы над ВКР, завершение выполнения ВКР, подготовка к защите ВКР, защита ВКР, передача ВКР и сопутствующей документации на хранение. Этапы подготовки и защиты ВКР приведены в табл. 1.

Таблица 1

Этапы подготовки и защиты ВКР

№ этапа	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/ участники	Выходящие Документы
1	Определение темы ВКР:			
	– разработка тематики ВКР	ежегодно (май-июнь)	зав.каф./ведущие преподаватели	протокол заседания кафедры
	– ознакомление обучающегося с тематикой ВКР, выбор темы ВКР	не позднее чем за 6 месяцев до даты начала ГИА	зав.каф./обучающийся, ведущие преподаватели	личное заявление обучающегося и приложения к нему
	– утверждение темы ВКР, закрепление руководителя	не позднее чем за 3 месяца до даты начала ГИА	зав.каф./ декан	приказ об утверждении тем ВКР, закреплении руководителя
2	Организация работы над ВКР:			
	– составление задания на ВКР	После определения темы ВКР	руководитель/ обучающийся, зав. каф.	Задание на ВКР, утвержденное зав.каф.
	– проведение консультаций	в течение всего периода выполнения ВКР	руководитель/ обучающийся	
3	Завершение выполнения ВКР	не позднее даты начала ГИА	руководитель/ обучающийся	текст ВКР

№ этапа	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/ участники	Выходящие Документы
4	Подготовка к защите ВКР			
	– экспертиза ВКР в системе «Антиплагиат»	в течение 3 дней по установленному графику, за 1 месяц, но не позднее 10 дней до дат защиты	зав. каф./ руководитель, отв. преподаватель, обучающийся	Справка о проверке в системе «Антиплагиат»
	– экспертизы на кафедре: проверка на соответствие структуры и оформления стандарту на основании представленного комплекта документов (ВКР, отзыв, рецензия при необходимости);	не позднее чем за 5 календарных дней до даты защиты	Зав. каф. / руководитель, обучающийся	комплект документов для защиты
	– отзыв руководителя	после проверки в системе «Антиплагиат», не позднее чем за 5 дней до защиты	руководитель ВКР	отзыв
	– подготовка рецензии	после отзыва руководителя, не позднее чем за 5 дней до защиты		рецензия
	– ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией	не позднее чем за 5 дней до даты защиты	Руководитель ВКР/ рецензент/ зав. кафедрой	
	– передача комплекта документов секретарю ГЭК, электронного вариант ВКР и размещение его в ЭБС университета	не позднее чем за 2 календарных дня до даты защиты	Зав. каф. / руководитель, обучающийся	
5	Защита ВКР	согласно расписанию государственных аттестационных испытаний		протокол заседания ГЭК по защите ВКР, ведомость, зачетная книжка (запись о защите)
6	Передача ВКР и сопутствующей документации на хранение	в течение 3 дней после завершения ГИА по календарному учебному	лицо, ответственное за постановку ВКР на учёт и дальнейшее	журнал регистрации ВКР, акт передачи ВКР на архивное хранение,

№ эта па	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/ участники	Выходящие Документы
		графику	хранение	электронная база ВКР

Определение темы ВКР

Ежегодно выпускающая кафедра технологии и организации общественного питания утверждает тематику ВКР, о чем в протоколе заседания кафедры делается соответствующая запись. Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся предвыпускного курса путем размещения на стендах кафедры, в электронном методическом кабинете.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.

Перечень тем выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* разработан преподавателями профессиональных модулей, рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, на заседании совета торгово-технологического факультета с участием председателя ГЭК, согласован с представителями организаций-работодателей, осуществляющих деятельность по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и представлен в п.4.3 данной программы.

Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся предвыпускного курса путем размещения на стендах факультета, на сайте университета (на кафедральных страницах).

Обучающийся под руководством заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания, ведущих преподавателей осуществляет выбор темы ВКР. Обучающийся имеет право инициировать свою тему для разработки, в том числе по заказу работодателя (производственной сферы).

После выбора темы ВКР обучающийся согласовывает её с предполагаемым руководителем и на имя заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания подает личное *заявление* (прил. 3).

Заявления обучающихся рассматриваются на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, решение кафедры оформляется протоколом. В решении кафедры фиксируются следующие

позиции: утверждение темы ВКР, закрепление руководителя согласно заявлению.

Заявления обучающихся хранятся в деле «ВКР обучающихся» номенклатуры дел кафедры технологии и организации общественного питания и уничтожаются после успешной защиты ВКР.

Выписка из протокола заседания кафедры об утверждении тем и закреплении руководителей передается в деканат торгово-технологического факультета. Заместители декана готовят проект приказа об утверждении тем ВКР и закреплении руководителей.

Приказ доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

По согласованию с руководителем возможна корректировка (уточнение) выбранной темы, но не позднее чем за 3 недели до защиты ВКР. Изменения в формулировке темы утверждаются приказом ректора на основании представления декана торгово-технологического факультета.

Допуск к защите ВКР

Завершенная ВКР представляется на кафедру технологии и организации общественного питания для проведения экспертизы на соответствие требованиям. Кафедра решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР. Проводится экспертиза в системе «Антиплагиат». Руководитель составляет отзыв и передает ВКР на рецензию. Список рецензентов утверждается приказом ректора не позднее 1 месяца до даты начала ГИА по представлению выпускающей кафедры.

ВКР и документация к ней должны быть подготовлены в окончательном варианте и переданы секретарю ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до защиты, быть доступными членам ГЭК для ознакомления.

Обязанности руководителя и рецензента выпускной квалификационной работы.

Руководитель обязан:

- составить и выдать обучающемуся задание на выпускную квалификационную работу;
- оказать обучающемуся помощь в разработке развернутого плана работы, календарного графика ее выполнения, в подборе литературы, электронных образовательных и прочих ресурсов, справочных материалов и других источников информации по теме выпускной работы;
- проводить систематические, предусмотренные графиком, беседы с обучающимся, давать консультации, в том числе письменные, контролировать выполнение работы путем периодического просмотра ее по частям и в целом;
- контролировать ход выполнения работы и нести ответственность за ее выполнение до защиты;
- составить отзыв о выполнении выпускной квалификационной работы.

В *отзыве* руководителя оцениваются теоретические знания и практические навыки обучающегося, проявленные им в процессе написания работы по исследуемой проблеме; указывается степень самостоятельности при выполнении работы, личный вклад в обоснование выводов и предложений, соблюдение графика выполнения работы. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска выпускной квалификационной работы к защите. Форма отзыва руководителя представлена в прил. 4.

Рецензию на выпускную квалификационную работу могут подготовить специалисты, работающие в хозяйственных организациях, научных учреждениях, профессора и преподаватели других высших учебных заведений, если они не работают по совместительству в Сибирском университете потребительской кооперации.

Рецензент обязан составить по установленной форме письменную рецензию, в которой должны быть отмечены:

- актуальность и практическая значимость выбранной темы;
- степень соответствия выполненной выпускной квалификационной работы полученному заданию;
- положительные стороны и недостатки (слабые стороны);
- степень сформированности у обучающегося компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательного стандарта и программой государственной итоговой аттестации;
- качество оформления выпускной квалификационной работы;
- возможность практического внедрения результатов;
- общая оценка работы и мнение о возможности присвоения обучающемуся соответствующей квалификации.

Кроме того, рецензент по своему усмотрению может указать отдельные замечания по выполненной работе.

В заключении рецензент указывает, удовлетворяет ли выполненная работа требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, а также дает оценку выполненной работы.

Рецензия должна быть подписана рецензентом с указанием его фамилии, имени, отчества (полностью), места работы и занимаемой должности и заверена печатью организации. Форма рецензии представлена в прил. 5.

Подготовка обучающегося к защите выпускной квалификационной работы включает:

– составление тезисов или конспекта доклада (длительностью 5–7 минут). Рекомендуется следующая структура доклада:

1) вступительная часть (2 мин.). В этой части доклада указывается цель работы, ее актуальность, практическая значимость. Кратко характеризуются научные достижения, состояние проблемы в рассматриваемой области знаний. Формулируются цели и задачи исследований; объекты исследований;

2) изложение основного содержания работы (3-5 мин). В докладе последовательно с демонстрацией иллюстративного материала (таблицы,

графики, схемы и т. д.) излагаются результаты работы. В качестве одного из вариантов построения доклада может быть рекомендовано построение доклада в последовательности, совпадающей с последовательностью выводов.

3) заключительная часть представляет собой краткое изложение результатов работы, выводов и рекомендаций.

– изготовление и оформление наглядных материалов (схем, таблиц, графиков, диаграмм и др.) для иллюстрации основных положений доклада. Раздаточный материал готовится для каждого члена ГЭК. Кроме того, наглядный материал может быть подготовлен в форме презентации в программе MS PowerPoint;

– подготовка аргументированных ответов на замечания рецензента.

Защита ВКР. Порядок защиты ВКР определен Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сибирском университете потребительской кооперации. Обучающиеся, не прошедшие защиту ВКР или получившие на защите ВКР неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сибирском университете потребительской кооперации.

4.3. Перечень тем выпускных квалификационных работ

Перечень тем выпускных квалификационных работ направлен на определение сформированности компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Обязательным требованием Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
1	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в мясо-рыбном цехе в столовой.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2	Обоснование и разработка технологии горячего блюда из овощей в кафе - закусочной.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
		ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
3	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в овощном цехе ресторана.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
4	Обоснование и разработка технологии горячей закуски в кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
5	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в холодном цехе кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
6	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
7	Обоснование и разработка технологии горячего блюда из мяса птицы в кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
8	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе бара.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
9	Обоснование и разработка горячего блюда из мяса в ресторане	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
10	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в холодном цехе ресторана.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
11	Обоснование и разработка технологии горячего блюда из мяса птицы кафе.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
12	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в мясо-рыбном цехе ресторана.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
13	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
14	Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в кондитерском цехе кафе - кондитерской.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
15	Обоснование и разработка технологии блюда из нерыбного водного сырья в ресторане	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

4.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов выпускной квалификационной работы

Показатели оценивания компетенций выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
Общекультурные компетенции		
ОК 1	*Знает:* сущность и социальную значимость своей будущей профессии.	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
ОК 2	*Знает:* способы организации собственной деятельности, методы оценки эффективности и качества выполнения	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР*

	профессиональных задач	
	Умеет: выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество выполнения	*Введение, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
ОК 3	*Знает:* типовые решения в стандартных ситуациях и возможность применения этих решений в нестандартных ситуациях	*Глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	*Глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
ОК 4	*Знает:* методы поиска и работы с информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	*Глава 1,2 подготовительный этап, написание ВКР*
	Умеет: осуществлять поиск и использование профессиональной информации и информации для профессионального и личностного развития	*Глава 1,2 подготовительный этап, написание ВКР*
ОК 5	*Знает:* информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
ОК 6	*Умеет:* работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	*Защита ВКР*
ОК 7	*Знает:* об ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
ОК 8	*Знает:* важность профессионального и личностного развития, самообразования, повышения квалификации	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	*Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
ОК 9	*Знает:* особенности современных условий в профессиональной деятельности	*Введение, глава 1, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	*Введение, глава 1, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР*

Профессиональные компетенции		
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	*Знает:* организацию процесса и технологию подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	*Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовать и производить подготовку мяса, рыбы, птицы и готовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	*Глава 1, глава 2,заключение, написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: приемами организации процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	*Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР*
ПК 2.1	*Знает:* организацию и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	*Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать и проводить приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	*Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР*
ПК 2.2	*Знает: о*рганизацию и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: о*рганизовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Владеет: о*рганизации и проведения приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 2.3	*Знает: о*рганизацию и проведение приготовления сложных холодных соусов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: о*рганизовать процесс и проводить приготовление сложных холодных соусов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных холодных соусов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 3.1	*Знает: о*рганизацию и проведение приготовления сложных супов.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать и процесс проводить приготовление сложных супов.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных супов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 3.2	*Знает: о*рганизацию и проведение приготовления сложных горячих соусов.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: о*рганизовывать процесс и проводить приготовление сложных горячих соусов.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением	*Глава 1,глава 2 написание ВКР,*

	процесса приготовления сложных горячих соусов.	*защита ВКР*
ПК 3.3	*Знает:* организацию и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 3.4	*Знает: о*рганизацию и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: о*рганизовывать процесс и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 3.5.	*Знает: о*формление учетно-отчетную документации	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: о*формлять учетно-отчетную документацию	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Владеет: о*формлением учетно-отчетной документации	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 4.1	*Знает*: организацию и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 4.2	*Знает*: организацию и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных мучных	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*

	кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3	*Знает*: организацию и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 4.4	*Знает*: организацию и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использованием их в оформлении.	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использованием их в оформлении	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 5.1	*Знает*: организацию и проведение приготовления сложных холодных десертов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление сложных холодных десертов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных холодных десертов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 5.2	*Знает*: организацию и проведение приготовления сложных горячих десертов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление сложных горячих десертов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления сложных горячих десертов	*Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 6.1	З*нает*: принципы участия в планировании основных показателей производства	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: планировать основные показатели производства	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: навыками планирования основных показателей производства	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 6.2	З*нает*: принципы планирования выполнения работ исполнителями	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: планировать выполнение работ исполнителями	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*

	Владеет: навыками планирования выполнение работ исполнителями	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 6.3	З*нает*: как организовывать работу трудового коллектива	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: о*рганизовывать работу трудового коллектива	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: навыками организации работы трудового коллектива	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 6.4	З*нает*: как контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: к*онтролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: навыками контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПК 6.5	З*нает*: как вести утвержденную учетно-отчетную документацию	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Умеет: вести утвержденную учетно-отчетную документацию	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: навыками ведения утвержденной учетно-отчетной документации	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПрК 7.1	З*нает*: выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: в*ыполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: навыками выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
ПрК 7.2	З*нает*: выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	*Умеет: в*ыполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*
	Владеет: навыками выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	*Глава 2 написание ВКР, защита ВКР*

Выполнение отдельных этапов выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с утвержденным графиком, который представлен в Задании на выпускную квалификационную работу. Сбор материала для выпускной квалификационной работы выполняется во время прохождения производственных практик и изучения нормативных и технических документов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. При защите докладываются основные результаты выпускной квалификационной работы.

Регламент выступления – 5-7 мин.

После ответов на вопросы оглашаются отзыв руководителя и рецензента. Обучающийся в своем докладе или после оглашения рецензии выражает свое согласие или несогласие с рецензией и должен дать соответствующие ответы по существу отмеченных недостатков и сделанных замечаний.

По окончании защиты государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании оценивает уровень защиты выпускной квалификационной работы по четырёх балльной системе. Оценка дается с учетом качества выполнения работы, содержания доклада, ответов на вопросы, а также отзыва руководителя и рецензента. Решение государственной экзаменационной комиссии объявляется на ее открытом заседании.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оцениваются:

- результаты освоения основной образовательной программы по итогам выполнения заданий на выпускную квалификационную работу для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание и оформление выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);
- результаты проверки работы в системе «Антиплагиат» на объем заимствований;
- качество представления и публичной защиты результатов работы;
- отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки;
- рецензия на выпускную квалификационную работу.

Критерии оценивания

Результаты защиты выпускных квалификационных работ заносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и, после оформления протокола, оглашаются в день защиты выпускной квалификационной работы.

Оценки «отлично»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций в полном объеме.

В выпускной квалификационной работе полно и всесторонне должно быть раскрыто содержание темы, дан анализ действующих аналогичных рецептур и технологий по действующей нормативной и технической документации, содержится творческий подход к разработке новой рецептуры, сделаны расчеты оборудования, численности работников, площади цеха, предложен рациональный график выхода на работу производственных работников цеха, освещены вопросы организации труда, требований техники

безопасности и производственной санитарии. Проведен экономический расчет стоимости новой продукции (блюда). Ответы на все вопросы членов государственной итоговой аттестации выпускником аргументированы, раскрывают сущность вопросов, подкрепляются положениями нормативной и технической документации, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся. Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу положительный, не содержит существенных замечаний. Доклад обучающегося структурирован. Заключительное слово краткое, но емкое. Выпускная квалификационная работа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Оценки «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций.

В выпускной квалификационной работе, содержание которой изложено на высоком теоретическом уровне, правильно сформулированы выводы, и даны обоснованные предложения; на все вопросы членов государственной итоговой аттестации выпускник при защите дал правильные ответы, но не проявил творчества в их изложении, ответы носят несколько расплывчатый характер. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу отсутствуют существенные замечания или имеются незначительные замечания, указывающие на моменты, которые не повлияли на полное раскрытие темы. Доклад обучающегося структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета и объекта исследования, погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов. Заключительное слово краткое, но немного расплывчатое. Выпускная квалификационная работа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Оценки «удовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника всех компетенций

В работе в целом раскрыты теоретические вопросы, выводы в основном правильные, предложения представляют практический интерес, но недостаточно убедительно аргументированы, не на все вопросы членов экзаменационной комиссии обучающийся при защите дал правильные ответы. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу имеются замечания, указывающие на моменты, которые не позволили обучающемуся полно раскрыть тему. Доклад обучающегося структурирован, но допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта исследования, допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которую, при указании на нее, обучающийся устраняет с трудом. В выступлении

(заключительном слове) обучающийся исправил не все допущенные в работе ошибки. Недостаточно и неуверенно используются новые информационные технологии как в самой работе, так и во время доклада.

Оценки «неудовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о несформированности у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа в основном отвечает предъявленным требованиям, но при защите обучающийся не дал правильных ответов на большинство заданных вопросов, т.е. обнаружил серьезные пробелы в профессиональных знаниях. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу имеются существенные замечания. Доклад обучающегося плохо структурирован, слабо раскрываются причины выбора темы и ее актуальность, расплывчаты формулировки цели работы и ее задач, предмета и объекта исследования, допускаются грубые погрешности в логике одного из наиболее значимых выводов, которые (при указании на них) обучающийся не может устранить. В выступлении (заключительном слове) выпускник не смог исправить все допущенные в работе ошибки. Слабо используются новые информационные технологии как в самой работе, так и во время доклада.

Приложение 1

Образец титульного листа

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

Работа допускается к защите
Заведующий выпускающей кафедрой
канд. биол. наук, доцент
_____ С.Ю. Глебова
« ___ » _____ 2019 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: «ОБОСНОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ В МОЛОДЕЖНОМ КАФЕ»

Обучающегося очной формы обучения
торгово-технологического факультета
ИВАНОВОЙ Алины Андреевны
Шифр ТОП-ОП-01-14-000
Специальность:
19.02.10 *Технология продукции общественного питания*
Руководитель: канд. техн. наук,
доцент кафедры технологии и
организации общественного питания
ВАРНАВСКАЯ Ольга Дмитриевна

Новосибирск
20__

Окончание прил. 1

Оборотная сторона титульного листа

Дата защиты _____

Оценка после защиты _____

Протокол заседания ГЭК № _____

Секретарь ГЭК _____ _____

(подпись) *(ФИО)*

Текст выпускной квалификационной работы
на _____ страницах

Приложение на _____ листах

_____ _____

(подпись обучающегося) *(дата)*

_____ _____

(подпись руководителя) *(дата)*

Приложение 2

Форма задания на выпускную квалификационную работу СПО

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра _____

Заведующий кафедрой

_____ _____
(подпись) *(Фамилия И.О.)*
«____» _____20__г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу обучающегося _____ курса
_____ формы обучения
(очной, очно-заочной, заочной)
_____ факультета
_____
(Фамилия Имя Отчество)
шифр (группа)_____
Специальность _____
(код, наименование)

1. Тема выпускной квалификационной работы _____
_____
_____
_____
_____

утверждена приказом ректора от «____»_____ 20___г., № _____

2. Срок сдачи обучающимся выполненной работы на кафедру для защиты
_____

3. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы
_____
(указать узловые вопросы плана и конечную цель работы)
_____
_____
_____
_____

4. Контрольный график выполнения отдельных этапов и разделов выпускной квалификационной работы:

- изучение литературных источников, разработка уточненного развернутого плана, определение целевой функции сбора фактического материала _____
_____
_____
- разработка и написание вводной части работы _____
- разработка и написание теоретической части работы_____
- разработка и написание практической части работы_____
- разработка и написание остальных разделов: заключения, приложений и библиографического списка _____
- сдача работы руководителю _____

5. Объём выпускной квалификационной работы _____

6. Рекомендуемые места прохождения преддипломной практики и сбора фактического материала_____
_____
_____

7. Консультанты по смежным вопросам выпускной квалификационной работы _____
(указать Фамилию И.О., должность, и по каким вопросам)
_____
_____
_____

8. Срок предоставления ВКР для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» ____
_____

9. Дата выдачи задания _____

Руководитель
выпускной квалификационной работы _____ _____
(подпись) *(Фамилия И.О.)*

Задание принял к исполнению _____ _____
(подпись обучающегося) *(Фамилия И.О.)*

Приложение 3

Форма заявления на утверждение темы
выпускной квалификационной работы

Не возражаю
Заведующий кафедрой
_____И.О.Фамилия

Заведующему кафедрой _____
_____
_____
(ученая степень, ученое звание, Фамилия И.О.)

обучающегося_____
_____
(группа, курс, шифр)
_____
(Фамилия Имя Отчество)
_____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы: «_____ _____на материалах (_____».
(форма собственности предприятия, название, город)

Назначить руководителем работы_____
_____
(ученая степень, ученое звание, должность, Фамилия И.О.)

С Положением о проверке ВКР на объем заимствований ознакомлен. На размещение текста ВКР в электронной библиотечной системе университета в режиме ограниченного доступа согласен.

_____ _____
(подпись руководителя) *(подпись обучающегося)*

_____*(дата)*

Контактные телефоны: _____
_____

Приложение 4

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

ОТЗЫВ

руководителя о работе в период подготовки выпускной квалификационной работы обучающегося _____ формы обучения
торгово-технологического факультета
(наименование факультета)

_____
(Фамилия Имя Отчество)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код, наименование специальности, по которой освоена образовательная программа)

Тема работы: _____
_____
на материалах: экспериментальной разработки горячего блюда в лаборатории кафедры.

СОДЕРЖАНИЕ

Текст Отзыва (**около 1-1,5 страниц**)

_____
_____

Руководитель выпускной квалификационной работы
_____
(ученая степень, ученое звание, должность)
_____
(Фамилия Имя Отчество)

_____
(подпись)

«___» _____ 20__ г.

Приложение 5

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

обучающегося _____ формы обучения

(очной, очно-заочной, заочной)

_____

факультета

(наименование факультета)

_____

(Фамилия Имя Отчество)

Специальность _____,

(код, наименование специальности)

Тема выпускной квалификационной работы:

_____

_____

_____

_____

на материалах:

_____

_____

Текст рецензии (***около 1-1,5 страниц***)

_____

_____

_____

_____

Место работы и должность рецензента_____

_____

_____

_____ _____

(подпись) *(Фамилия Имя Отчество рецензента)*

Место печати

«___» _____ 20__ г.