

Министерство образования и науки Хабаровского края  
краевое государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Хабаровский технологический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ ХТК

Менякова Л.В.

12 2017

## Программа государственной итоговой аттестации

Специальность 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Базовая подготовка

Рассмотрено на педагогическом совете  
от 01.12.2017 протокол № 4

Хабаровск  
2017

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по производственной работе




Ю.Н.Евтушенко

2017

СОГЛАСОВАНО


Технолог ОАО «Балтика»

  
Р.С. Ломанов  
« 01 » 12 2017

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Принята на заседании ПЦК  
Протокол № 4 от «1» декабря 2017

Председатель ПЦК «Технология продукции  
общественного питания»

  
Гулько Ю.Ю.  
« 01 » 12 2017

## Содержание

Пояснительная записка	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
1.1 Область применения программы ГИА	7
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)	8
1.3 Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию	9
2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации	10
2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации	10
2.2 Содержание государственной итоговой аттестации	10
2.3 Структура выпускной квалификационной работы	12
2.4 Защита выпускной квалификационной работы	13
3 Условия реализации государственной итоговой аттестации	14
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2 Информационное обеспечение ГИА	14
3.3 Общие требования к организации и проведению ГИА	14
3.4 Кадровое обеспечение ГИА	16
4 Оценка результатов промежуточной аттестации	17
4.1 Оценочная ведомость обучающихся, прошедших подготовку по основам военной службы	18
4.2 Оценка выпускной квалификационной работы руководителем	19
4.3 Оценка защиты выпускной квалификационной работы (протокол и сводный протокол)	20
5 Критерии оценки выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	22

## Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 № 968, с изменениями в соответствии с приказом от 17 ноября 2017 № 1138); с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 № 464); Уставом КГА ПОУ ХТК. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа является обязательной и проводится по окончании ступени обучения, имеющей профессиональную завершенность.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к итоговой государственной аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой государственной аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации. К итоговой государственной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» продукции общественного питания.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой государственной аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии «Технология продукции общественного питания» при непосредственном участии работодателей и утверждается директором.

# 1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации.

## 1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Вид деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовать 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.

2. Вид деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

3. Вид деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

5. Вид деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Вид деятельности. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Учувствовать в планировании основных показателей персонала.

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.

7. Вид деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## 1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА



призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

всего – 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

## 2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

### 2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели с 18 мая 2018 по 14 июня 2018.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: с 15 июня 2018 по 28 июня 2018.

### 2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

#### Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Разработка и внедрение системы правильного питания на предприятиях в г.Хабаровске	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
2.	Проект кафе-бара на 100 посадочных мест	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
3.	Проект общедоступной столовой на 75 посадочных мест	ПМ.03 ПМ.04 ПМ.06
4.	Проект кафе молодежное на 75 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.05
5.	Проект кафе корейской кухни на 50 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
6.	Проект ресторана русской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06
7.	Проект ресторана восточной кухни на 100 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.06
8.	Проект кафе общедоступное на 75 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06
9.	Проект ресторана европейской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.06
10.	Проект кафе восточной кухни на 50 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06

11.	Проект ресторана украинской кухни на 100 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
12.	Проект кафе-мороженое на 50 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.06
13.	Проект ресторана японской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.06
14.	Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.05
15.	Проект ресторана итальянской кухни на 100 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.05 ПМ.06
16.	Проект кафе молодёжное на 50 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.06
17.	Проект ресторана французской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
18.	Проект кафе детское на 75 посадочных мест	ПМ.04 ПМ.06 ПМ.01
19.	Проект школьной столовой на 50 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06
20.	Проект ресторана английской кухни на 100 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
21.	Проект ресторана немецкой кухни на 75 посадочных мест	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
22.	Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.05
23.	Проект ресторана мексиканской кухни на 100 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06
24.	Проект кафе датской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
25.	Проект ресторана русской кухни на 100 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
26.	Проект ресторана итальянской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06

27.	Проект ресторана европейской кухни на 100 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06
28.	Проект ресторана азербайджанской кухни на 75 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
29.	Проект закусочной на 50 посадочных мест	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.06
30.	Проект гриль-бара на 75 посадочных мест	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметно-цикловой комиссии
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

### 2.3. Структура выпускной квалификационной работы:

- а) введение
- б) основная часть
  - теоретический раздел
  - опытно-экспериментальный раздел (практический)
  - экономический раздел
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
- г) список используемых источников
- д) приложения

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи. Освещение актуальности должно быть немногословным. В пределах одной страницы-двух следует показать главное, т.е. суть проблемной ситуации, из чего будет прослеживаться актуальность темы.

При работе над **теоретическим разделом** определяется объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпу-

скника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над практическим и экономическим разделами должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- умение владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- возможность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами. Кроме того, заключение предполагает наличие обобщённой итоговой оценки работы. При этом необходимо определить, в чём состоит её главный смысл, какие важные результаты получены, какие встают новые задачи исследования.

#### 2.4. Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом (Положения о государственной итоговой аттестации выпускников), в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по специальности (п. 8.5. ФГОС СПО).

### 3 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

• **при выполнении выпускной квалификационной работы**  
реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

• **при защите выпускной квалификационной работы**  
для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

#### 3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы
3. Федеральные законы и нормативные документы
4. Литература по специальности
5. Периодические издания по специальности

#### 3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников.

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии (по выбору), вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно 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 работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа 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, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

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

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

### 3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.



## 4 Оценка результатов промежуточной аттестации

### 1 Оценка уровня освоения дисциплин

( ФИО выпускника)

Индекс и наименование дисциплины	Показатели оценки результата (знания, умения, навыки)	Оценка
ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 02. Физиология питания	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 05. Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 08. Охрана труда	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	

### 2 Оценка компетенций обучающихся

Индекс и наименование профессионального модуля	Показатели оценки результата Коды проверяемых компетенций	Оценка (освоил/не освоил)
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 – 9, ПК 2.1 - 2.3	
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 – 9, ПК 3.1 - 3.4	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 1 – 9, ПК 4.1 - 4.4	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 – 9, ПК 5.1 - 5.2	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5	
Наличие портфолио		

Председатель \_\_\_\_\_  
Секретарь \_\_\_\_\_

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

обучающихся, прошедших подготовку по основам военной службы в  
КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

№ п/п	ФИО обучающегося	Специальность (код/наименование)	Боевая подготовка	Устав ВС	Изучение боевого оружия	Строевая подготовка	Размещение и быт военнослужащих	Итоговая оценка
1.								

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ Воронежская И.Н.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## ОТЗЫВ

о выпускной квалификационной работе

---

на тему

---

---

По заданию необходимо

---

---

Объем выполненной работы

---

Отношение к выполняемой работе со стороны

---

Качество выполненной работы

---

---

---

---

Работа \_\_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

подпись

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ПРОТОКОЛ**

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

**ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

по специальности \_\_\_\_\_  
код \_\_\_\_\_ наименование специальности \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_

**Защита выпускной квалификационной работы**

Состав комиссии:

Председатель \_\_\_\_\_  
Заместитель председателя \_\_\_\_\_  
Секретарь \_\_\_\_\_  
Члены комиссии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Слушали:

1. Защиту выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ Фамилия  
\_\_\_\_\_ Имя \_\_\_\_\_ Отчество

на тему: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Отзыв руководителя: \_\_\_\_\_  
Заключение рецензента: \_\_\_\_\_

3. При защите заданы следующие вопросы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Постановили:

признать выполнение и защиту выпускной квалификационной работы с оценкой \_\_\_\_\_

Председатель: \_\_\_\_\_  
Заместитель председателя: \_\_\_\_\_  
Секретарь: \_\_\_\_\_  
Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

### ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

по специальности \_\_\_\_\_  
код \_\_\_\_\_ наименование специальности \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_

#### Состав комиссии:

Председатель \_\_\_\_\_  
Заместитель председателя \_\_\_\_\_  
Секретарь \_\_\_\_\_  
Члены комиссии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### Обсуждали:

1. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки выпускника.  
Количество студентов в группе - \_\_\_\_\_ чел.  
К государственной итоговой аттестации допущены - \_\_\_\_\_ чел.

Фамилия, имя, отчество	Выполнение и защита ВКР	Оформление портфолио	Заклочение ГЭК (освоил/не освоил)

#### Постановили:

1. Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию «\_\_\_\_\_».
2. Выдать дипломы государственного образца базового (углубленного) уровня подготовки том числе, \_\_\_\_\_ диплом (а) «с отличием»: (ФИО студентов).

Председатель: \_\_\_\_\_  
Секретарь: \_\_\_\_\_

## 5 Критерии оценки выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Наименование критерия	Показатели оценки			
	Отлично «5»	Хорошо «4»	Удовлетворительно «3»	Неудовлетворительно «2»
Актуальность темы, постановка целей и задач	Актуальность темы обоснована. Сформулированы цель, задачи проектирования. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Содержание позволяет максимально полно раскрыть тему работы. В каждом разделе присутствует обоснование конкретного принятого решения.	Актуальность собственной темы не достаточно конкретизирована. Сформулированы цель, задачи проектирования, но проблема не выявлена и не аргументирована. Содержание связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Актуальность либо вообще не обоснована, либо сформулирована в самых общих чертах. Не четко сформулированы цель, задачи проектирования. Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые подразделы работы имеют общий характер и не связаны с целью и задачами работы.	Актуальность не обосновывается. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с темой). Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.
Творческий подход к процессу проектирования	Последовательно выполнен процесс разработки технической документации, презентационные материалы подготовлены с применением творческого источника. Грамотно и обосновано выполнен подбор материалов для проектируемых объектов.	В процессе подготовки карты нет четкой последовательности. Анализ источников выполнен не достаточно полно. Подбор материалов для проектируемых объектов не сопровождается логичным обоснованием.	Творческий раздел выполнен не достаточно качественно. Творческий источник описан слишком кратко. Предложенные материалы не являются актуальными для данного объекта.	Творческий раздел выполнен не в полном объеме. Творческий источник не раскрыт. Предложенные материалы не соответствуют объекту. Цветовые схемы не сочетаются.
Грамотность технической документации	Профессионально выполнена техническая документация для проектируемого объекта в полном объеме.	Профессионально выполнена техническая документация для проектируемого объекта	Техника выполнения проектной документации не достаточно профессиональна.	Техника выполнения проектной документации не профессиональна.

Самостоятельность в работе	После каждого этапа работы автор делает самостоятельные выводы. Четко, обоснованно и компетентно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе.	После каждого этапа работы автор делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием раздела. Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Ориентируется в терминологии, используемой в работе, но иногда не достаточно компетентен.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Студент недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст). Руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказался показать черновики, конспекты.
Литература	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Использована современная нормативно-техническая документация. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников.	Изучено более десяти источников. Использована современная нормативно-техническая документация. Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых материалов.	Изучено менее десяти источников. Использована устаревшая нормативно-техническая документация. Студент слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых материалов.	Изучено менее 5 источников. В перечне отсутствуют материалы с информацией о текущих тенденциях и нормативно-техническая документация. Студент совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг.
Оформление работы	Соблюдены все правила оформления работы в соответствии с требованиями ЕСКД.	Присутствуют незначительные недочеты в оформлении работы.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям ЕСКД.	Большое количество нарушений правил оформления и низкая культура профессиональной речи (изложения текста).
Соблюдение сроков и графика выполнения ВКР	Работа сдана с соблюдением графика или выполнена досрочно.	Работа сдана в срок (либо с опозданием не более 2 дней).	Работа сдана с опозданием (более 2-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки). График выполнения постоянно нарушался.
Защита работы	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения.	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности.	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании.	Студент совсем не ориентируется в содержании. Текст доклада и компьютерная презентация отсутствуют. Студент демонстрирует неумение применять

	<p>ния, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.</p> <p>Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p> <p>Практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне</p>	<p>при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p> <p>Допущены отступления в практической части от законов композиционного решения</p>	<p>вании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабое ориентирование в тех понятиях, терминах, которые использованы в работе.</p> <p>Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p> <p>Практическая часть ВКР выполнена некачественно</p>	<p>полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии.</p> <p>Практическая часть ВКР не выполнена</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------