

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/31

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа
«Чукотский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

Л.В. Махаева

**Программа государственной (итоговой) аттестации
выпускников по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация базовой подготовки
Техник-технолог**

г. Анадырь
2022-2023 учебный год

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/31

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии направления подготовки Инженерное дело, технологии и технические науки, Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Регистрационный № ТПОП 294-19 от 02.04.2019

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии
энергетики, строительства, транспорта и технологии
Протокол № 3 от «12» апреля 2019 г.

Председатель _____/С.Н. Коростеленко/

Согласована «22» апреля 2019 г.

Внешний эксперт _____/Лещенко Н. Ю./

Организация: ГП ЧАО «Пищевой комплекс «Полярный»

Должность: начальник-технолог цеха по производству хлебобулочных и кондитерских изделий

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 07 от «16» апреля 2019 г.

Утверждена Приказом № 01-10/401 от 30.08.2019 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/31

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

«Чукотский многопрофильный колледж»

_____ Л.В. Махаева

«___» _____ 20__ г

РАСПИСАНИЕ ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ НА ОТДЕЛЕНИИ ТЕХНОЛОГИЙ

4 курс, группа 933-04

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация базовой подготовки «Техник-технолог»

Защита выпускной квалификационной работы

«__» июня 20__ года, 10-00 час.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 4/31

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ ЧАО

«Чукотский многопрофильный колледж»

____ Л.В. Махаева

«____» _____ 201__ г

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация базовой подготовки «Техник-технолог»

1. **Формы проведения:** защита выпускной квалификационной работы.
2. **Объем времени на подготовку к государственной итоговой аттестации:** с 11.05.2023 г. по 06.06.2023 г.

3. **Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации:** с 08.06.2023г. по 20.06.2023 г.

4. **Срок проведения:**

защита выпускной квалификационной работы «__» июня 2023 года.

5. **Процедура проведения:**

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента;
- может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытом

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/31

заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Программа Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и критерии оценки утверждены на заседании методического совета Чукотского многопрофильного колледжа «___» _____ 20__ г., протокол № ___, на заседании педагогического совета Чукотского многопрофильного колледжа «___» _____ 20__ г., протокол № ___.

Составители программы:

Заведующий отделением техники И.В. Колесникова

Преподаватели профессиональных модулей:

Код и наименование ПМ	Коды формируемых компетенций	Ф.И.О. ведущего преподавателя
1	2	3
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3	Скороходова Е.А.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 – 9 ПК 2.1 – 2.3	Скороходова Е.А.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4	Скороходова Е.А.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-9 ПК 4.1 – 4.4	Горелов В.С., Скороходова Е.А.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 – 9 ПК 5.1 – 5.2	Горелов В.С., Скороходова Е.А.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК 1 – 9 ПК 6.1 – 6.5	Холоденина Н.Ю.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар	ОК 1 – 9 ПК 7.1 – 7.31	Скороходова Е.А.

_____/Горелов В.С.

_____/Скороходова Е.А.

_____/Холоденина Н.Ю.

Согласовано:

Зам. директора по УПР _____

А.В. Сериков

Согласовано:

Заместитель директора по НМР _____

Е.А. Паксюткина

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/31

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	7
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	23

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/31

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со статьей 59 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013г. № 464, Приказом Минобрнауки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968, Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968» от 17 ноября 2017 г. № 1138.

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессионального стандарта «Повар».

Задачи государственной (итоговой) аттестации:

- определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников;

- выявить достигнутую степень подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, уровень его адаптации к объекту профессиональной деятельности;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 8/31

– выявить подготовленность выпускника к выполнению профессиональных задач.

Программа итоговой аттестации включает тематику ВКР, соответствующую содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в реализуемую образовательную программу среднего профессионального образования. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает подготовительную работу преподавательского состава, систематичности в организации контроля уровня сформированности общих и профессиональных компетенций в течение всего процесса обучения студентов в ГАПОУ ЧАО «ЧМК».

Требования к выпускной квалификационной работе изложены в локальном нормативном акте «Положение о структуре, требованиях к оформлению, порядке выполнения и защиты выпускных квалификационных работ (проектов)» и доведены до сведения студентов в процессе консультирования, а так же изучения профессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения и оценивания результатов выполнения выпускной квалификационной работы, с критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология 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;
- методика оценивания результатов, критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации, критерии оценки результатов утверждаются директором ГАПОУ ЧАО «ЧМК» после их

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 9/31

обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 10/31
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной (итоговой) аттестации (далее программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения **видов деятельности** 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. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (по базовой подготовке):

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.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/31

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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. 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.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/31

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5. 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. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/31

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9. Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/31

ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.3. Цели и задачи государственной (итоговой) аттестации

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта 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.

1.4. 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.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 15/31
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и вид государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы.

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

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы или проекта.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

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

№ п/п	Содержание этапа	Сроки выполнения	Представляемые результаты
1	2	3	4
1.	Формулировка темы, разработка задания	1 неделя	готовое к утверждению задание
	Определение структуры и содержания		представление структуры и содержания
	Знакомство с литературой по выбранной тематике		составленный библиографический список источников по тематике ВКР
2.	Написание теоретической части работы	2 неделя	текст теоретической главы, оформленный согласно требованиям
3.	Выполнение аналитической/практической части работы	3 неделя	текст главы, оформленный согласно требованиям
4.	Оформление рукописи и представление работы руководителю	4 неделя	полный текст ВКР, оформленный согласно требованиям
	Осуществление руководителем проверки полного текста работы на наличие плагиата		заключение научного руководителя об отсутствии плагиата

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 16/31

№ п/п	Содержание этапа	Сроки выполнения	Представляемые результаты
1	2	3	4
	Получение отзыва и устранение указанных недостатков		отзыв научного руководителя, оформленный согласно требованиям
	Получение рецензии и устранение указанных недостатков		рецензия, оформленная согласно требованиям
	Прохождение нормоконтроля		Заключение о прохождении нормоконтроля
5.	Подготовка к защите и защита ВКР	5-6 неделя	Защита ВКР

2.3. Условия и процедура подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Вид и содержание деятельности	Ответственные
1	2	4
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры (дипломных работ)	Руководители ВКР
2.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, рецензента/ов	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела
3.	Подготовка кандидатов в члены ГЭК	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела
4.	Проведение собрания в группе «О программе ГИА выпускников 2023г.»	Зам. директора по УПР, зав. учебной частью
5.	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: - разработка индивидуальной тематики дипломных работ; - рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - объявление индивидуальной тематики дипломных работ студентам для выбора; - предварительное закрепление тематики ВКР за студентами по личным заявлениям студентов; - подготовка проекта приказа о закреплении тематики ВКР.	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела, руководители ВКР, работодатели
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР.	Руководители ВКР, зам. директора по УПР, начальник учебного отдела
7.	Проведение заседания педагогического совета о допуске	Зам. директора по УПР,

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 17/31

№ п/п	Вид и содержание деятельности	Ответственные
1	2	4
	выпускников к ГИА	начальник учебного отдела
8.	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, составе экспертов, сроках проведения этапов ГИА)	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела
9.	Проведение собрания в группах «Об организации ГИА выпускников 2023 г.»	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела
10.	Организация консультаций по выполнению дипломных работ	Руководители ВКР, преподаватели, методисты НМО
11.	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	Руководители ВКР, начальник УМО
12.	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ВКР – рецензирования, нормоконтроля и защиты. Проведение организационного собрания в группе «О прохождении этапов экспертизы».	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела, начальник НМО, методисты НМО
13.	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения дипломных работ: - рецензирование; - нормоконтроль	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела, начальник НМО, методисты НМО
14.	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных работ на заседаниях ГЭК»	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела
15.	Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	Зам. директора по УПР, начальник учебного отдела

2.4. Тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, которым соответствует тематика ВКР
1.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления грузинского национального блюда «Суп-харчо»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
2.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления соуса яично-масляного	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
3.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Рассольник» в дошкольном питании	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4.	Расчет стоимости и организация	ПМ.03 Организация процесса приготовления

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/31

	технологического процесса приготовления блюда из запеченного мяса при лечении печени	и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
5.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления блюда из жареной рыбы	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
6.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления прозрачного супа на мясном бульоне	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
7.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка рыбная»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
8.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка мясная»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
9.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Борщ» для питания в школьных учреждениях	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
10.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления блюда из тушеного мяса	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
11.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Суп картофельный с макаронными изделиями»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
12.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления грузинского национального блюда «Цыплята-табака»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
13.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления татарского национального блюда «Лакомка из кур (зразы из кур, жаренные в тесте)»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
14.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 19/31

	«Щи» для питания в детских садах	
15.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка домашняя»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
16.	Расчет стоимости и организация технологического процесса приготовления блюда из жареного мяса	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем, утверждается приказом директора колледжа. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы (проекта), предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора колледжа.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, внедрением материалов работы в сферу правового регулирования социального обеспечения;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

Выпускная квалификационная работа может быть по своему характеру трех видов:

- выпускная квалификационная работа опытно-практического характера,
- выпускная квалификационная работа опытно-экспериментального характера,
- выпускная квалификационная работа проектного характера.

2.5. Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 20/31

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц и не более 50 страниц машинописного текста.

Структурное построение и содержание составных частей ВКР определяются руководителями выпускных квалификационных работ исходя из требований ФГОС к уровню подготовки.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др. Работа выпускника 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 вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих/профессиональных компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 21/31

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- 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, раскрывает значимость полученных результатов.

На государственной итоговой аттестации выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфолио достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д. (п.8.5 ФГОС СПО).

2.6. Допуск к защите выпускной квалификационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики (п. 8.5. ФГОС СПО). Для допуска к защите ВКР студент предоставляет зам. директора по НМР следующие документы:

- текст работы;
- разработанный продукт (при наличии);

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 22/31

- графическую часть (при наличии);
- текст доклада;
- презентацию к докладу;
- тезисы;
- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию;
- заключение о прохождении нормоконтроля.

Руководитель ВКР, рецензент, нормоконтролер, консультанты по отдельным частям ВКР удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на сопровождающих документах. Заместитель директора по научно-методической работе делает запись о допуске студента к защите ВКР на титульном листе ВКР.

Допуск выпускника к защите ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора колледжа.

2.7. Защита выпускной квалификационной работы

1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава.

2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с «08» июня 2023 года по «20» июня 2023 года:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов;
- в течение одного заседания рассматривается защита не более 8 дипломных работ;

- на защиту студентом ВКР отводится до 25 минут.

3. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента – 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- представление портфолио достижений выпускника;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 23/31

4. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР;
- присуждение квалификации.

5. Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

7. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 24/31
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебной аудитории ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» № 3-214.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- сканер;
- программное обеспечение;
- лаборатории ЭВМ и обработки информации;
- принтер.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленная учебная аудитория ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» № 3-214.

Оснащение кабинета:

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

3.1.1. Дополнительные требования к проведению государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников ГАПОУ ЧАО «ЧМК» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 25/31

возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии):

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 26/31

письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

3.2. Информационно-документационное обеспечение

На заседания государственной аттестационной комиссии представляются следующие документы:

- требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);

- программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 27/31

- сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности;
- Приказ об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности;
- Приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности,
- Приказы директора о допуске студентов к защите ВКР на заседании ГЭК по специальности;
- книга протоколов заседаний ГЭК по специальности;
- зачетные книжки студентов;
- выполненные выпускные квалификационные работы – дипломные работы студентов с письменными отзывом руководителя ВКР, рецензией установленной формы и заключением о прохождении нормоконтроля.

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации, Департамента образования и науки Чукотского автономного округа, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 25 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, представление отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.

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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 28/31

3.4. Методика оценивания результатов, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности определяется по результатам выполнения и защиты ВКР.

Основными критериями при определении оценки за выполнения ВКР студентом для руководителя ВКР являются:

- соответствие состава и объема выполненной ВКР студента заданию;
- качество профессиональных знаний и умений студента, уровень сформированности его профессионального мышления;
- степень самостоятельности студента при выполнении работы;
- умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в работе;
- оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений;
- качество оформления работы.

Основными критериями при определении оценки за ВКР студента для рецензента ВКР являются:

- соответствие состава и объема представленной ВКР заданию;
- качество выполнения всех составных частей ВКР;
- степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ;
- оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы;
- качество оформления работы.

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ВКР являются:

- доклад выпускника;
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки;
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы;
- отзыв и оценка руководителя ВКР;
- рецензия и оценка рецензента ВКР.

Выпускная квалификационная работа оценивается по пятибалльной системе:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 29/31

Оценка «отлично» ставится студенту при достижении высоких результатов в процессе работы над ВКР:

Содержание работы: проанализирована основная литература по проблематике ВКР; суждения и выводы носят самостоятельный характер; структура работы логична, материал излагается научно и доказательно; отмечается творческий подход к раскрытию темы ВКР.

Степень самостоятельности: авторская позиция, проявляющаяся в сопоставлении уже известных подходов к решению проблемы; предложение собственных оригинальных решений; отсутствует плагиат.

Оригинальность выводов и предложений: выводы содержат новые варианты решений поставленной проблемы.

Качество используемого материала: первоисточники, авторитетные источники по данной проблематике; источники на иностранном языке; опытные данные, качественно собранные и обработанные в соответствии с требованиями, предъявляемыми к опытным и экспериментальным работам.

Уровень грамотности: владение общенаучной и специальной терминологией; отсутствие стилистических, речевых и грамматических ошибок.

Оценка «хорошо» ставится студенту при достижении достаточно высоких результатов в процессе работы над ВКР:

Содержание работы: проанализирована литература по проблематике ВКР, содержатся самостоятельные суждения и выводы, теоретически и опытно доказанные; структура работы логична, материал излагается доказательно; в научном аппарате содержатся некоторые логические расхождения.

Степень самостоятельности: отсутствует плагиат.

Оригинальность выводов и предложений: выводы содержат как новые, так и уже существующие варианты решений поставленной проблемы.

Качество используемого материала: первоисточники, авторитетные и вторичные источники по данной проблематике; опытно-экспериментальные данные, в сборе и обработке которых отмечаются недостатки, не носящие принципиального характера.

Уровень грамотности: владение общенаучной и специальной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки присутствуют в незначительном количестве.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 30/31

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту при достижении определенных результатов в процессе работы над ВКР:

Содержание работы: проанализирована литература по проблематике ВКР, однако суждения и выводы не являются самостоятельными; имеются незначительные логические нарушения в структуре работы, материал излагается ненаучно и часто бездоказательно; содержатся существенные логические нарушения.

Актуальность слабо обосновывается во введении и не раскрывается в ходе всей работы.

Низкая степень самостоятельности.

Отсутствует оригинальность выводов и предложений.

Уровень грамотности: слабое владение специальной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, если он практически не достиг никаких результатов в процессе работы над ВКР:

Содержание работы: не проанализирована литература по проблематике ВКР, суждения и выводы отсутствуют; логика работы нарушена, материал излагается бездоказательно.

Актуальность работы не обосновывается.

Степень самостоятельности: наличие плагиата.

Оригинальность выводов и предложений: выводы отсутствуют.

Качество используемого материала: вторичные источники по данной проблематике, учебники; опытно-экспериментальные данные отсутствуют при их необходимости.

Уровень грамотности: большое количество стилистических, речевых и грамматических ошибок.

3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к педагогическим работникам, вошедшим в состав членов государственной экзаменационной комиссии: соответствие их направления деятельности области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 31/31

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии от организации (предприятия): соответствие их направления деятельности области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.6. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ – дипломных работ, из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов базовых предприятий, организаций и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) колледжа;
- консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР, из числа преподавателей колледжа и специалистов предприятий, хорошо владеющие спецификой вопроса;
- рецензенты, из числа высококвалифицированных специалистов;
- нормоконтролеры из числа методистов научно-методического отдела;
- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе 5-6 человек из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника колледжа и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Департаментом образования и науки Чукотского автономного округа, персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом директора колледжа. Руководители ВКР, рецензенты, нормоконтролеры, консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР также утверждаются приказом директора колледжа.