

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артинский агропромышленный техникум»

РАССМОТРЕНО:
На педагогическом совете
ГБПОУ СО «Артинский
агропромышленный техникум»
Протокол № 1
От «30» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СО «Артинский
агропромышленный техникум»
(В.И. Овчинников)
«31» августа 2018 г.



СОГЛАСОВАНО:
Работодатель
«Артинский агропромышленный техникум»
(С.С.Т.С.С.)
2018 г.



ПРОГРАММА
Государственной итоговой аттестации
выпускников по основной профессиональной образовательной
программе среднего профессионального образования –
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19. 01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Квалификации:
- «Повар».
- «Кондитер».

п. Арти, 2018 г.

Содержание

	стр
Пояснительная записка	3
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	7
3. Условия реализации государственной итоговой аттестац.....	15
4. Оценка результатов государственной итоговой атте.....	19
Приложение: Тематика выпускных квалификационных работ	

Пояснительная записка

Настоящая Программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка и организации образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 22.01.2014 г. № 31);
- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказами Минобрнауки России от 31.01.2014 г.);

Программа ГИА разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение ГИА предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по специальности профессии к базовой подготовке.

Предметом ГИА выпускника основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ПП КРС) на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и профессиональных модулей;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

При разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом ГИА выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является:

- выпускная квалификационная работа (далее ВКР) в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР) и защиты письменной экзаменационной работы (далее ПЭР);

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме ВКР 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 экзаменационной комиссии (далее ГЭК) при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении ВПКР (выпускной практической квалификационной работы) и защите ПЭР выпускник, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, демонстрирует уровень готовности самостоятельно:

- приготовление блюд из овощей и грибов.
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовление супов и соусов.
- приготовление блюд из рыбы.
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- приготовление холодных блюд и закусок.
- приготовление сладких блюд и напитков.
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В программе ГИА разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение ГИА предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава техникума, систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в техникуме.

Требования к ВКР по профессии доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при

изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы - ПП КРС по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»

В Программе ГИА определены:

- вид ГИА;
- материалы по содержанию ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- материально-технические условия проведения ГИА;
- состав комиссии, уровня и качества подготовки выпускников в период ГИА;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на ГИА;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях ГЭК;
- форма и процедура проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа ГИА ежегодно обновляется с обязательным участием работодателей и утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании педагогического совета техникума. Согласовывается с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА):

– является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер» в части освоения общих и соответствующих профессиональных компетенций (далее ОК и ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2 Цели и задачи ГИА

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. 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. Объём времени, отводимый на ГИА

Объём времени отводимый на ГИА – 72 часа

Таблица 1

Письменная экзаменационная работа в форме пояснительной записки - 24 июня 2019 г.
Выпускная практическая квалификационная работа - 26 июня 2019 г.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и вид ГИА

Формой ГИА выпускников в соответствии с ФГОС по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер» является выпускная квалификационная работа (далее ВКР). ВКР выполняется в виде ВПКР и ПЭР.

ГИА выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер» включает:

- защиту ПЭР (письменная экзаменационная работа);
- защиту ВПКР (выпускная практическая квалификационная работа);

2.2. Этапы, объём времени и сроки на подготовку и проведение ГИА

Согласно рабочему учебному плану профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер» и календарному графику учебного процесса техникума на 2018-2019 учебный год устанавливаются следующие этапы, объём времени и сроки проведения ГИА:

Таблица 2

№	Этапы подготовки и проведения ИГА	Объём времени в неделях	Сроки проведения
---	-----------------------------------	-------------------------	------------------

1	Подбор и анализ материалов для ВКР	20	декабрь – май 2019
2	Подготовка и защита выпускной практической квалификационной работы	3	с 10 по 29 июня 2019
3	Защита ПЭР: - рецензирование, - защита ПЭР	2	с17 по 29 июня 2019

2.3. Условия подготовки ГИА

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные меры:

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Анализ результатов ГИА 2018	июль 2018	Зам. директора по УПР
2	Разработка Программы ГИА выпускников ГБПОУ СО «ААТ» по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер» на 2018-2019 учебный год и её рассмотрение на заседании педагогического совета техникума	ноябрь 2018	Зам. директора по УПР, преподаватели, мастера производственного обучения
3	Разработка Методических указаний по выполнению ВКР для студентов профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»	ноябрь 2018	Методист, преподаватели, мастера производственного обучения
4	Разработка фонда оценочных средств ГИА выпускников ГБПОУ СО «ААТ» профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»	сентябрь 2016	Методист, ведущие преподаватели, мастера производственного обучения
4.1	Макет экспертного листа оценки уровней сформированности общих компетенций классным руководителем, руководителем ВКР, консультантом по отдельным вопросам ВКР, рецензентом, ГЭК		методист
4.2	Сводная содержательно - компетентностная матрица ВКР		Зам. директора по УПР, методист
4.3	Тематика ВКР в 2018 году		Зам. директора по УПР, ведущие преподаватели, мастера производственного обучения
4.4	Макет задания на ВКР (комплекс заданий для каждого студента)		Зам. директора по УПР, ведущие преподаватели, мастера производственного обучения
4.5	Макет отзыва руководителя		Зам. директора по УПР
4.6	Макет рецензии на ВКР		Зам. директора по УПР, методист
4.7	Макет протокола предварительной защиты ВКР (комплекс на группу)		
4.8	Сводный оценочный лист уровней сформированности общих и профессиональных компетенций (комплект на группу)		Зам. директора по УПР, методист
4.9	Макет экспертного листа оценки уровней сформированности общих и профессиональных компетенций ГЭК		
Разработка проектов приказов и других локальных актов техникума			
5	Разработка приказа об утверждении тематики ВКР по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»	ноябрь 2018	Директор, Зам. директора по УПР
6	Представление кандидатуры председателя ГЭК	ноябрь 2018	

	на 2018-2019уч.г.		
7	Разработка приказа об утверждении ГЭК в 2018г., назначении консультантов по отдельным разделам/вопросам ВКР	ноябрь 2018	
8	Разработка приказа о создании апелляционной комиссии на 2018-2019уч.г.	ноябрь 2018	
9	Разработка приказа о закреплении тем и назначении руководителей ВКР	ноябрь 2018	
10	Рассмотрение заданий на ВКР на заседании МО	сентябрь 2018	
11	Разработка графика ГИА, графика предварительной защиты ВКР в 2018г.	сентябрь 2018	Зам. директора по УПР, методист
12	Разработка приказа о допуске к ГИА студентов	июнь 2019	Директор, Зам. директора по УПР
13	Разработка приказа об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения	июнь 2019	
Организация и проведение внутренней и внешней экспертиз процедуры ГИА			
15	Подготовка аналитических отчетов по результатам ГИА	июнь-июль 2019	Зам. директора по УПР
16	Проведение анализа результатов ГИА на итоговом заседании педагогического совета техникума	август 2019	Директор, Зам. директора по УПР
*	Осуществление анкетирования участников ГИА по вопросам содержания и организации процедуры ГИА; Проведение Круглого стола с представителями работодателей, рецензентами, внешними экспертами	июнь 2019	Зам. директора по УПР, методист
Подготовка и проведение организационных собраний со студентами выпускных групп и их родителями			
17	О программе ГИА выпускников 2018-2019 уч. года	октябрь-ноябрь 2018	Зам. директора по УПР, методист
18	Выбор студентами тем ВКР	ноябрь 2018	Зам. директора по УПР, мастер производственного обучения, кл. руководитель
19	Выдача заданий на ВКР студентам	ноябрь 2018	
Информирование участников ГИА			
21	Размещение документации по ГИА на официальном сайте техникума: программ, приказов, тематики ВКР, приказов, критериев оценки ВКР и др.	декабрь 2018	администратор сайта
22	Оформление информационных стендов для студентов по материалам ГИА	декабрь 2018	Зам. директора по УПР
Другие вопросы организации и проведения ГИА			
23	Осуществление контроля выполнения ВКР выпускниками, принятие оперативных мер по результатам контроля	декабрь 2018 - май 2019	Кл. руководитель, руководитель ВКР
24	Осуществление оценки уровней сформированности общих и профессиональных компетенций на различных этапах выполнения и защиты ВКР		эксперты на всех этапах ГИА (рецензенты, члены ГЭК)
25	Организация индивидуальных и групповых консультаций по выполнению и содержанию ВКР	декабрь 2018 - май 2019	Руководитель ВКР
26	Организация индивидуальных и групповых консультаций по оформлению ВКР		
27	Организация индивидуальных и групповых консультаций по оформлению портфолио достижений и представлению портфолио при защите ВКР, разработке презентации ВКР	декабрь 2018 - май 2019	Методист, кл. руководитель, руководитель ВКР
28	Организация процедуры нормоконтроля ВКР	декабрь 2018- май 2019	руководитель ВКР
29	Организация процедуры предварительной защиты ВКР	май 2019	Зам. директора по УПР, методист, руководитель ВКР
30	Организация процедуры рецензирования ВКР и допуска к защите ВКР	май 2019	Директор, Зам. директора по УПР, Руководитель ВКР
31	Подготовка и проведение заседаний ГЭК по	июнь 2019	секретарь ГЭК

	графику		
32	Подготовка сведений для ГЭК об успеваемости студентов по всем дисциплинам, модулям учебного плана	май 2019	Кл. руководитель, мастер п/о
33	Проверка наличия и качества заполнения зачетных книжек студентов выпускных групп	май 2019	Секретарь учебной части
34	Подготовка протоколов заседаний ГЭК (все этапы), заседаний комиссии по предварительной защите	за 2 дня до заседания по графику	секретарь ГЭК
35	Подготовка аудитории для работы ГЭК: - определение аудитории для проведения заседаний ГЭК; - расстановка парт, стола для ГЭК; - подготовка компьютерной техники для работы членов комиссии, мультимедиа проектора, экрана для докладов студентов, оргтехники для работы секретаря ГЭК; - Программы ГИА для комиссии; - Зачетные книжки студентов; - Протоколы заседаний, оценочные листы; - Оформление зачетов студентов по итогам ГИА.	июнь 2019	секретарь ГЭК
36	Подготовка материально-технической базы и оснащения для проведения ВПКР	июнь 2019	секретарь ГЭК, мастер п/о
37	Подготовка и сдача документации по ГИА	июнь 2019	Секретарь ГЭК
38	Осуществление выдачи дипломов государственного образца студентам, завершившим обучение в соответствии с приказом об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения по направлению подготовки (специальности).	июль 2019	Директор, секретарь учебной части
39	Подготовка и проведение торжественной церемонии вручения дипломов	июль 2019	Директор, Зам. директора по УВР
Хранение ВКР			
40	Передача ВКР на хранение в архив (срок 5 лет).	июль 2019	Секретарь учебной части

2.4.Форма и процедура проведения ГИА

Организация выполнения студентами и защиты ВКР включает следующие этапы:

1 этап. Выполнение ВКР:

- Подготовка (сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы);
- Разработка (решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР, разработка формы и содержания представления работы);
- Оформление (оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы).

2 этап. Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения

Таблица 4

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР соответствии с заданием Еженедельная фиксация результатов выполнения календарном графике студента сообщение о ходе работы студента председателю ЦМК	декабрь 2018– май 2019

	Зам. директора по УПР; Классный руководитель; ведущие преподаватели	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	декабрь 2018–май 2019
итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ВКР студента с оценкой качества его выполнения	до 14.06.2019
	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения	до 14.06.2019
	Директор	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на ВКР. Решение о допуске студента к защите ВКР на заседании ГЭК	До 14.06.2019

2.5. Содержание ГИА

2.5.1. Содержание ВКР

Тематика

Тематика ВКР (Приложение А) должна иметь практико-ориентированный характер, разработана преподавателями и мастерами производственного обучения ГБПОУ СО «ААТ» совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассмотрена на заседании ПС.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Тематика ВКР соответствует содержанию следующих профессиональных модулей:

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»

ПМ. 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»;

ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»;

ПМ. 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»,

Закрепление тем ВКР (с указанием руководителя) за студентами оформляется приказом директора техникума и доводится до сведения студентов за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Руководители ВКР по утвержденным темам разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание выдается студенту не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Выдача задания сопровождается консультацией руководителя ВКР.

Структура ВКР

Содержание ВКР включает в себя:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть

5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения (иллюстрации, таблицы, схемы, диаграммы)

ГБПОУ «ААТ» устанавливает следующие **требования к оформлению письменных экзаменационных работ:**

1. Объём письменной экзаменационной работы должен иметь не менее 10-15 страниц печатного текста, выполненных на листах формата А-4;
2. Текст должен быть представлен в печатном виде шрифт Times New Roman, чёрный, 14-й кегль на одной стороне стандартного листа (формат А-4) с междустрочным интервалом – 1,5;
3. Абзац в тексте начинают с отступом 1,25 мм;
4. На каждой странице необходимо оставлять поля: верхнее и нижнее 20 мм, левое 30 мм, правое 15 мм;
5. Все страницы ПЭР должны иметь сквозную (порядковую) нумерацию без пропусков. Нумерация начинается с титульного листа, номер страницы на титульном листе не ставится. Номер проставляется арабскими цифрами в нижней части страницы, по центру;
6. Титульный лист оформляется по образцу и содержит: наименование учредителя, наименование организации, вид документа, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы руководителя;
7. После титульного листа следует задание, которое подшивается, но не нумеруется, рецензия (отзыв), которая не подшивается и не нумеруется, затем содержание (на котором проставляется номер) с указанием номеров страниц, с которых начинаются разделы и подразделы работы; Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.
8. Введение содержит краткое описание работы, обосновывается актуальностью выбранной темы, цель и содержание поставленных задач, формулируются объект и предмет исследования, указывается теоретическая значимость, а также отмечаются основные результаты, которые выносятся на защиту.
9. В основной части подробно рассматриваются и обобщаются результаты исследования. Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме письменной экзаменационной работы и полностью её раскрывать. Эти главы должны показывать умение лаконично, логично и аргументировано излагать материал.
10. Заключение содержит основные выводы, сделанные в ходе проведенного исследования
11. В тексте письменной экзаменационной работы не допускаются сокращения слов, кроме наименований единиц измерения (только после цифровых данных);
12. Обязательным требованием является наличие списка литературы и других источников, используемых при выполнении работы.

Структура и объём практической части ВКР зависит от темы и может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

2.5.2. Условия процедуры подготовки ВКР

Выполненная ВКР подписывается студентом, руководителем, консультантами, и вместе с отзывом руководителя передается на рецензию.

Не допускается внесение изменений в ВКР после получения рецензии.

Полностью выполненная ВКР вместе с отзывом руководителя и рецензией передается секретарю ГЭК, который подписью на титульном листе пояснительной записки осуществляет допуск студента к защите.

2.5.3. Условия процедуры проведения ГИА

Допуск к защите ВКР

К ГИА допускается 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 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации») и имеющие допуск к защите ВКР по результатам предзащиты.

Необходимым условием допуска к ГИА 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 практики.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора по УПР следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Руководитель ВКР, рецензент, удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе ПЭР. Допуск выпускника к защите ВКР на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа техникума.

Защита ВКР

Защита ВКР является формой заключительного этапа подготовки рабочих в техникуме, завершающего освоение студентами ППКРС.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия результатов освоения выпускниками ППКРС соответствующим требованиям ФГОС СПО в части требований к результатам освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям и умениям

и дополнительным требованиям техникума и работодателей, что позволяет выявить готовность выпускника к профессиональной деятельности.

Защита ВКР (защита ПЭР и ВКПР) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколах, помимо результата защиты, отражается присвоение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя и членами комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и включает презентацию образовательных, профессиональных и личностных достижений выпускника, доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента на вопросы. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК. На защиту одной ВКР отводится до 40 мин.

На каждого студента оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты ВКР. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

2.5.4. Принятие решений ГЭК

Итоговая оценка по пятибалльной шкале (*отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*) выставляется на закрытом заседании ГЭК. Решение принимается в результате обсуждения членами комиссии итогов защиты ВКР, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. Решение принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Результаты защиты объявляются в тот же день. Присвоение квалификации происходит на заседании ГЭК с записью в протоколе заседаний.

2.6. Условия повторной защиты ВКР

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППКРС.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении ВКР

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах ГБПОУ СО «ААТ»:

№ 1 «Информатика и ИКТ».

Оборудование кабинета № 1:

- рабочее место для членов ГЭК;
- компьютер;
- рабочие места для обучающихся с выходом в Интернет;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-оценочных средств ГИА;
- списки литературы

При выполнении ВКР (ПЭР) выпускнику предоставляются технические и информационные возможности техникума: компьютеры, сканер, принтер.

При предварительной защите ВКР и защите при ГЭК

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет ГБПОУ СО «ААТ» №13 « Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оснащение кабинета для ГИА:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером;
- рабочее место выпускника (кафедра);
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. ФГОС СПО по профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»;
2. Комплект оценочных средств ГИА выпускников профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»;
3. Программа ГИА выпускников ГБПОУ СО «ААТ» профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»;
4. Методические рекомендации по выполнению ПЭР.
5. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
6. Календарный график учебного процесса техникума на 2016-2019 учебный год.
7. Квалификационные характеристики.
8. Литература по профессии:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образ-я : Учеб. пособие для сред. проф. образ-я/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2003. – 328с.
2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образ-я / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: ИЦ «Академия», 2003. – 240с.
3. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образ-я/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2004. – 304с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образ-я/ В.П. Золин. - 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 248с.
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образ-я/ З.П. Матюхина. - 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2004. – 184с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образ-я : Учеб. пособие для сред. проф. образ-я/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2003. – 272с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образ-я : Учеб. пособие для сред. проф. образ-я/ В.В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2004. – 416с.
8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образ-я/ Н.Э. Харченко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2006. – 496с.

3.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по профессии 1 9. 01.17 «Повар, кондитер»;
- программа ГИА выпускников по профессии 1 9. 01.17 «Повар, кондитер»;
- комплект оценочных средств ГИА выпускников по профессии 1 9. 01.17 «Повар, кондитер»;
- приказ директора об утверждении тематики ВКР;
- приказ об утверждении состава ГЭК;
- приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- выполненные ПЭР студентов (в печатной и электронной формах) с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы;
- протоколов заседаний ГЭК;
- оценочные листы.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Кадровый состав ГИА	Требования к квалификации преподавателей техникума	Требования к квалификации кадров, привлекаемых извне	Закрепление в локальном акте
руководители ВКР	наличие высшего профессионального или среднего профессионального образования,	заинтересованные руководители и ведущие специалисты по профилю базовых предприятий, организаций и	утверждаются приказом директора

	соответствующего профилю профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»; преподаватели техникума, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	преподавателей ПОО, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	
консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР	преподаватели техникума, мастера производственного обучения		утверждаются приказом директора
рецензенты	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 19. 01.17 «Повар, кондитер»;	высококвалифицированные специалисты, имеющие производственную специализацию и опыт работы по профилю	
члены ГЭК (не менее трех человек)	Наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, наличие первой или высшей квалификационных категорий по должностям «Преподаватель», «Мастер производственного обучения», ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии; преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников	утверждаются приказом директора
председатель ГЭК		руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.	утверждается приказом министерства общего и профессионального образования Свердловской области
заместитель председателя ГЭК	Директор, заместитель директора		утверждаются приказом директора

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

На этапе ГИА ГЭК формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР. К каждому сформулированному заданию выпускной практической квалификационной работы разработана своя контрольная оценочная ведомость, в которой изложены признаки (критерии) проявления компетенций, и в % отношении выводится степень освоения компетенций, и далее осуществляется перевод в традиционную систему (пятибалльную). Таким образом, используется технология оценивания – **критериальная**. На основании планируемых результатов обучения установлены критерии оценивания. Цель критериев оценки – установить четкие и недвусмысленные стандарты достижения каждого из запланированных результатов обучения. Они описывают, что выпускник, как ожидается, должен выполнить, чтобы продемонстрировать, что запланированная цель/результат достигнута им. Следует особо подчеркнуть, что оценка компетенции предусматривает только возможность либо подтвердить, либо не подтвердить ее освоение. Другими словами, *компетенция либо освоена, либо нет*.

Устанавливается оценивание следующих профессиональных компетенций:

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

4.1. Устанавливается оценивание следующих признаков проявления компетенций при проведении выпускной практической квалификационной работы

Конкретные функции (профессиональные компетенции)	Признаки проявления (умения) компетенций (конкретных функций) 1 – признак проявлен 0 – признак не проявлен
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	1.2.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям к блюдам и рыбы.
	1.2.2. Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для приготовления рыбных блюд.
	1.2.3 Готовит в соответствии с технологией простые блюда из рыбы с костным скелетом
	1.2.4 Правильно оформляет простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1.2.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям к блюдам из мяса и мясных продуктов.
	1.2.2. Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. рыбных блюд.
	1.2.3 Готовит в соответствии с технологией простые блюда из мяса и мясных продуктов
	1.2.4 Правильно оформляет простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	1.2.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям мучным кондитерским изделиям,
	1.2.2. Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий.
	1.2.3 Готовит в соответствии с технологией основные мучные кондитерские изделия
	1.2.4 Правильно оформляет основные мучные кондитерские изделия
	Количественная оценка сформированности компетенции 4 – 100%, 3- 75%, 2-50%, 1-25%
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	1.3.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижкам.
	1.3.2. Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек.
	1.3.3. Готовит в соответствии с технологией печенье, пряники, коврижки
	1.3.4. Правильно оформляет печенье, пряники, коврижки
	Количественная оценка сформированности компетенции 4 – 100%, 3- 75%, 2-50%, 1-25%
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	1.4.1. Готовит в соответствии с технологией простые и основные отделочные полуфабрикаты
	Количественная оценка сформированности компетенции 1 – 100%
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	1.5.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям к тортам и пирожным.
	1.5.2 Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для тортов и пирожных.
	1.5.3 Готовит в соответствии с технологией отечественные классические торты и пирожные
	1.5.4 Правильно оформляет классические торты и пирожные
	Количественная оценка сформированности компетенции 4 – 100%, 3- 75%, 2-50%, 1-25%
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	1.6.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям к фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным
	1.6.2 Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных
	1.6.3 Готовит в соответствии с технологией фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
	1.6.4 Правильно оформляет фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
	Количественная оценка сформированности компетенции 4 – 100%, 3- 75%, 2-50%, 1-25%
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	1.7.1 Определяет соответствие продуктов технологическим требованиям к десертам

	1.7.2 Выбирает правильно производственный инвентарь и оборудование для приготовления десертов
	1.7.3 Готовит в соответствии с технологией холодные и горячие десерты
	1.7.4 Правильно оформляет холодные и горячие десерты
	Количественная оценка сформированности компетенции 4 – 100%, 3- 75%, 2-50%, 1-25%
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	1.8.1 Правильно готовит к работе производственное помещение и поддерживает его санитарное состояние
	Количественная оценка сформированности компетенции 1 – 100%

4.2. На защите письменной экзаменационной работы устанавливается оценка общих компетенций.

1. Оценка выпускной письменной квалификационной работы (как результата) 1 – признак проявлен 0 – признак не проявлен	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	2.1. В процессе защиты четко названы: тема, цель и задачи ПЭР (2 балла)
	2.2. Суть содержания каждого раздела раскрыта лаконично (2 балла)
	2.3. Собственная профессиональная позиция, точка зрения на решаемую проблему аргументирована (2 балла)
	2.4. Содержание ПЭР изложено профессиональным языком (2 балла)
	2.5. В процессе защиты экзаменуемый оперирует профессиональными терминами (2 балла)
	2.6. Установленный регламент защиты ПЭР соблюден (2 балла)
	2.7. Основные выводы сделаны на основе анализа представленной информации (2 балла)
	2.8. По своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям, аккуратно оформлена (2 балла)
	2.9. Иллюстративный материал (презентация, видеоматериал) представлен (2 балла)
	2.10. Оформление презентации соответствует требованиям (2 балла)
Количественная оценка сформированности компетенции 10 - 100%, 9- 90%, 8-80%, 7-70%, 6-60%, 5-50%, 4-40%, 3-30%, 2-20%, 1-10%	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	4.1. В процессе защиты в речи экзаменуемого отсутствуют жаргонизмы (2 балла)
	4.2. Внешний вид экзаменуемого соответствует ситуации делового общения (2 балла)
	4.3. В ПЭР приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение экзаменуемого формализовать результаты исследования (2 балла)
	4.4. Широко представлена библиография по теме работы (2 балла)
	4.5. Приложения к работе иллюстрируют и подкрепляют выводы экзаменуемого (2 балла)
	4.6. В ПЭР и в процессе защиты продемонстрировано знание технологических процессов (приготовления мучных кондитерских изделий и десертов (2 балла)
	4.7. В ПЭР правильно и полно перечислен перечень необходимого сырья, материалов (2 балла)
	4.8. В ПЭР правильно и полно перечислено необходимое оборудование, посуда, инвентарь (2 балла)
	4.9. В ПЭР представлены варианты оформления мучных кондитерских изделий и десертов (2 балла)
	4.10. В ПЭР даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы (2 балла)
Количественная оценка сформированности компетенции 10 - 100%, 9- 90%, 8-80%, 7-70%, 6-60%, 5-50%, 4-40%, 3-30%, 2-20%, 1-10%	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	5.1. В процессе защиты в речи экзаменуемого отсутствуют жаргонизмы (2 балла)
	5.2. Внешний вид экзаменуемого соответствует ситуации делового общения (2 балла)
Количественная оценка сформированности компетенции 2- 100%, 1- 50%	
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	1.1. В ходе самопрезентации (1-2 минуты) представлена информация: ФИО, интересы, имеющийся профессиональный (практический) опыт, профессиональные умения и достижения, (2 балла)
	1.2. В ходе защиты и в работе определена социальная значимость выбранной профессии (2 балла)
	1.3. Тема ПЭР актуальна и социально значима (2 балла)
Количественная оценка сформированности компетенции 3-100%, 2-66%, 1- 33%	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	3.1. В ПЭР приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение экзаменуемого формализовать результаты исследования; (2 балла)
	3.2. Широко представлена библиография по теме работы (2 балла)
	3.3. Приложения к работе иллюстрируют и подкрепляют выводы экзаменуемого (2 балла)
	3.4. В ПЭР и в процессе защиты продемонстрировано знание технологических процессов (приготовления мучных кондитерских изделий и десертов (2 балла)
	3.5. В ПЭР правильно и полно перечислен перечень необходимого сырья, материалов (2 балла)
	3.6. В ПЭР правильно и полно перечислено необходимое оборудование, посуда, инвентарь (2 балла)
	3.7. В ПЭР представлены варианты оформления мучных кондитерских изделий и десертов (2 балла)
	3.8. В ПЭР даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы (2 балла)
	3.9. Иллюстративный материал (презентация, видеоматериал) представлен (2 балла)
	3.10. Оформление презентации соответствует требованиям (2 балла)
	3.11. Осуществляет самооценку деятельности и результатов (осознание и обобщение собственного уровня профессионального развития) (2 балла)
	3.12. В процессе самопрезентации, в ответах на дополнительные вопросы сделан положительный прогноз карьерного роста, профессионального самоопределения (2 балла)
3.13. Дан исчерпывающий ответ на каждый дополнительный вопрос (по 1 баллу за каждый ответ (2 балла)	
Количественная оценка сформированности компетенции 13-100%, 12-96%, 11-88%, 10-80%, 9-72%, 8-64%, 7-56%, 6-48%, 5-40%, 4-32%, 3-24%, 2-16%, 1- 8%	

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, коллегами.	6.1 Продемонстрировано высокое самообладание (отсутствие бурных отрицательных эмоций) во время защиты ПЭР (2 балла)
Количественная оценка сформированности компетенции 1- 100%	
Итоговый процент	
Оценка	

Перевод оценки компетенции в традиционную систему: 90 -100 % (50-56 баллов) – «отлично»,

80 - 89 % (45-49 баллов) – «хорошо», 70-79 % (39-44 баллов) – «удовлетворительно»,

менее 70 % (39 баллов) – «неудовлетворительно».

Оценка уровня подготовки и защиты ВКР определяется ГЭК как сводная оценка по результатам данных видов ГИА. Оценка выводится как среднее арифметическое в традиционной балльной оценке (*отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*).

Таблица 5. Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Основные критерии при определении оценки за выполнение ВКР студентом для Руководителя ВКР	Основные критерии при определении оценки за ВКР студента для Рецензента
Соответствие состава и объема выполненной ВКР студента заданию	
Оценка методологических характеристик ВКР (Во введении: цель ВКР фиксирует ожидаемые результаты работы, адекватна теме; последовательность поставленных задач позволяет достичь цель; структура работы (оглавление) полностью адекватна поставленным задачам, полнота обоснования актуальности и практической значимости темы. В заключении: адекватность формы представления результатов ВКР)	
Оценка результатов, полученных автором ВКР, на соответствие поставленной цели	
Оценка оформления ВКР на соответствие представленным требованиям	
Качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления	Качество выполнения всех составных частей ВКР
Степень самостоятельности студента при выполнении работы	Степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ
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	Оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы
Качество оформления работы	
Уровень проявленных общих и профессиональных компетенций	

Критериями при определении оценки за выполнение и защиту ВКР на предварительной защите и защите при ГЭК являются:

- Доклад выпускника (доклад студента на защите дипломной работы не должен превышать по времени 10 минут и содержать: краткое обоснование актуальности темы ВКР; основные результаты в

соответствии с поставленными задачами). Несоответствие доклада данным требованиям, в частности превышение времени доклада, включение в доклад общих слов, не имеющих отношение к перечисленному выше, снижает общую оценку за ВКР на 1 балл.,

- Ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки (обоснованность, четкость и культура ответа на поставленный вопрос),
- Качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,
- Уровень проявленных общих и профессиональных компетенций,

Оценка выполнения ВКР членами ГЭК проводится по показателям и критериям оценки результата:

1. Качество ВКР оценивается по составляющим:

- наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования и темы ВКР;
- уровень теоретической проработки вопросов ВКР, качество изучения источников, логика изложения материала, глубина анализа проблемы, теоретического обоснования возможных решений;
- адекватность применения методик исследования, правильность использования конкретных методов и методик анализа деятельности предприятия (организации);
- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, творческий характер анализа и обобщения фактических данных, логичное, последовательное, чёткое и грамотное изложение материала ВКР с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- практическая значимость выполненной ВКР: возможность практического применения результатов исследования, проектирования в деятельности конкретного предприятия (организации) или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;
- качество оформления ВКР в соответствии с методическими указаниями.

2. Качество выступления на защите и предварительной защите ВКР оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию ВКР, способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умение пользоваться иллюстративным материалом, чертежами и др;
- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию;
- качество чертежей, иллюстраций, презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;
- поведение при защите ВКР: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

Оценка выполнения и защиты ВКР комиссиями по предварительной защите и ГЭК производится по следующим основным показателям оценки результата далее ОПОР, включённых в оценочные листы:

Показатели оценки выполнения и защиты ВКР комиссиями по предварительной защите и ГЭК:

- 1.- предъявление к защите ВКР, оформленной в соответствии с требованиями, в установленные сроки;
2. - обоснование в ВКР и предъявление при защите актуальности проблемы исследования в соответствии с заданием;
3. - формулирование в ВКР и предъявление при защите целей, задач, предмета, объекта исследования, методов, используемых в ВКР;
4. - проектирование содержания ВКР в соответствии с темой. Разработка и предъявление теоретических обоснований возможных решений. Демонстрация при защите ВКР логики изложения содержания;
5. - разработка и предъявление при защите всех вопросов задания ВКР в полном объеме. демонстрация глубины анализа проблемы;
6. - предъявление на достаточном уровне результатов использования методологического аппарата исследования;
7. - предъявление, на достаточном уровне, результатов сравнительно-сопоставительного анализа разных теоретических подходов;
8. - разработка и предъявление при защите элементов самостоятельного исследования в достаточном объеме;
9. - формулирование при разработке и предъявление при защите ВКР самостоятельных решений, мнений, выводов, собственных суждений;
10. - разработка и предъявление при защите на достаточном уровне практической части ВКР;
11. - предъявление и интерпретация результатов своей работы, обобщение результатов;
12. - разработка и предъявление при защите предложений по применению результатов исследования в практической деятельности;
13. - разработка и предъявление на защите ВКР предложений, направленных на повышение эффективности работы предприятия, организации;
14. - разработка элементов ВКР с использованием различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при решении профессиональных задач;
15. - разработка и предъявление на достаточном уровне иллюстративного материала, в полном объеме отражающего содержание ВКР;
16. - разработка и предъявление на достаточном уровне мультимедиа презентации при защите, в полном объеме отражающей содержание ВКР;

17. - разработка и предъявление на уровне творчества мультимедиа сопровождения представления ВКР;
18. - эффективное взаимодействие с членами ГЭК при ответах на вопросы;
19. - формулирование правильных, лаконичных и обоснованных ответов с использованием специальной терминологии из различных областей профессиональных знаний;
20. - предъявление результатов ВКР на уровне, находящемся выше рамок программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Перечень тем для выполнения ВКР:

№ п/п	Тема ВКР
1.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Булочек сдобных с черносливом -Компот из апельсинов -Шницель натурально-рубленный с гарниром
2.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Расстегай с рыбой из дрожжевого теста -Компот из смеси сухофруктов -Поджарка из свинины с гарниром
3.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Курник из сдобного пресного теста -Компот из свежих плодов -Рыба жареная с луком по-ленинградски
4.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Блинчики фаршированные -Кисель фруктовый -Шницель рыбный натуральный с гарниром
5.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Печенья творожного из песочного теста -Напиток клюквенный -Тефтели мясные с гарниром
6.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Профитролы из заварного теста -Напиток лимонный -Рулет из рыбы с соусом
7.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Кекс «Столичный» из песочного теста -Напиток апельсиновый -Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски
8.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Сочни с творогом из сдобного пресного теста -Напиток яблочный -Рыба, запеченная с яйцом
9.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Рулет бисквитный со сливочным кремом -Напиток из шиповника -Котлета по-киевски с гарниром
10.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Пирожное бисквитное со сливочным кремом -Компот из свежих плодов -Рыба филе, припущенная с гарниром
11.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Булочка «Домашняя» из дрожжевого опарного теста -Компот из смеси сухофруктов -Бефстроганов с гарниром
12.	Технология приготовления и правила подачи блюд: -Пирожное песочное со сливочным кремом

	<ul style="list-style-type: none"> -Компот из свежих плодов -Рыба по-русски с гарниром
13.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Торт бисквитный со сливочным кремом -Напиток клюквенный -Зразы отбивные с гарниром
14.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Пирожные из слоеного пресного теста (треугольники, конверты, бантики) -Кисель фруктовый -Голубцы с мясом и рисом
15.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Кулич из сдобного дрожжевого теста -Напиток лимонный -Зразы рубленые с гарниром
16.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Пирог яблочный полуоткрытый из дрожжевого теста -Напиток апельсиновый -Бифштекс жареный с луком, с гарниром
17.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Кулебяку с капустным фаршем -Напиток яблочный -Жаркое по-домашнему
18.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Пирожки печеные с картофельно-грибным фаршем -Напиток из шиповника -Бифштекс рубленный с яйцом, с гарниром
19.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Торт песочный «Орех» -Компот из свежих плодов -Плов из свинины
20.	<p>Технология приготовления и правила подачи блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сочни с творогом из сдобного пресного теста -Напиток из брусники -Гуляш из свинины с гарниром