ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБПОУ ПК №50
имени дважды Героя
Социалистического
Труда Н.А. Злобина
_____ А.В. Бучкин
от «10» января 2019г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

на 2018/2019 учебный год
(базовая подготовка)

Форма обучения
очная

Москва 2019

Рассмотрена на заседании
предметной (цикловой) комиссии
«Сервис и туризм; промышленная экология и биотехнологии»

Протокол № 4
от «25» декабря 2018г.
Председатель
предметной (цикловой) комиссии
_____/Марченко Г.М./

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 11
от «26» декабря 2018г.

Программу разработал:
Марченко Г.М.- к.п.н., доцент, преподаватель специальных дисциплин высшей категории, председатель П(Ц)К ГБПОУ «Политехнического Колледжа №50 имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина»

Согласовано:
Председатель ГЭК
Главный технолог ООО Московский школьник
_____Хорошилов В.В.
«___»_____201__г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА**	**5**
2.	**ФОРМА ГИА**	**7**
3.	**ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА**	**7**
4.	**СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА: ПЕРИОД ПРОВЕДЕНИЯ ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ**	**8**
5.	**ТРЕБОВАНИЯ К ВКР**	**8**
6.	**УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**	**14**
7.	**ТЕМАТИКА ВКР**	**16**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по реализуемым профессиям/специальностям в Колледже.
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. № 74 «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;
- Методическими рекомендациями Городского Методического Центра Департамента образования города Москвы по организации и проведению государственной итоговой аттестации по профессиям/специальностям среднего профессионального образования; Уставом Колледжа;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. № 1138 «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 2013г. №968.
- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

- Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

1.1. Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации – является частью образовательной программы среднего профессионального образования: – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)** в части освоения

видов деятельности (ВД):

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 и 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.

и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.
ПК3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3.4. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.2. Организовать 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. Организовать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), владеющего научными методами познания и способного самостоятельно решать профессиональные задачи на основе интеграции практических умений, навыков и теоретических знаний, приобретенных в процессе обучения в колледже.

С целью независимой оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по специальности и стандартов WorldSkills по компетенциям «Поварское дело» и «Ресторанный сервис» в рамках пилотного проекта ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее - ДЭ).

2.ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой государственной итоговой аттестации по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания является: защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа), в том числе в виде пилотного проекта демонстрационный экзамен по компетенциям «Поварское дело» и «Ресторанный сервис».

3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

В соответствии с ФГОС СПО и учебным планом по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции**

общественного питания объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 6 недель (с « 20 » мая по « 28 » июня 2019г.)

Государственная итоговая аттестация по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** состоит из двух этапов:

1 этап – выполнение выпускной квалификационной работы 4 недели (с «20» мая по «14 »июня 2019г.);

2 этап – защита выпускной квалификационной работы 2 недели (с «17»июня по « 28» июня 2019г.)

4. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ: ПЕРИОД ПРОВЕДЕНИЯ ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ

Сроки проведения:
1. Период проведения по учебному плану:
с «20» мая по « 28» июня 2019г.
2. Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации :
- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию:
с «16»сентября по « 27 »сентября 2019г.– по уважительной причине (ноне позднее 4 месяцев после подачи заявления);
с « 09» декабря по « 20» декабря 2019г. – по неуважительной причине (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые).
- для лиц, получивших на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку:
с «09 » декабря по « 20 » декабря 2019г. (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые).

5.ТРЕБОВАНИЯ К ВКР

5.1. Вид ВКР

ВКР по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняется в виде: дипломной работы.

5.2Требования к структуре ВКР

Разработка структуры ВКР осуществляется с учетом требований ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части.

Для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания дипломная работа имеет структуру:
– титульный лист;
–задание;

– содержание (1-2с.);
–введение (2-3 с.);
– теоретическая часть (20-25с.);
– практическая часть (опытно-экспериментальная) (30-35с.);
-исходные данные по предприятию (1 – 2с.);
– заключение (2-3с.);
– список использованных источников;
–приложения.

Во введении (2-3 с.) обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

Теоретическая часть(20-25с.) раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. В ней содержится обзор используемых источников, информации нормативной базы по теме.

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, осознано планировать повышение квалификации

Практическая часть (опытно-экспериментальная) (30-35с.) может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных собранных в ходе преддипломной практики, продуктами деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- 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 (2-3с.) содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

5.3.Требования к объему и содержанию структурных частей ВКР

Объем ВКР должен составлять 30 - 50 страниц печатного текста (без

приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Содержание включает: введение, номера и название разделов (глав) и подразделов, заключение, список использованных источников и приложения.

Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и технической литературе.

Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам.

Единицы измерения, используемые в пояснительной записке должны соответствовать Международной системе измерений [СИ] и единицам, допускаемым к применению наравне с ними.

ВКР пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения, упорядоченная система связи между частями высказываний, обеспечение точности, сжатости, однозначности терминов и понятий.

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

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

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

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

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

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2001 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу "Отчет о научно-исследовательской работе", ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание", ГОСТ 7.82-2001 "Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов" и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

5.4. Требования к текстовым документам

Оформление текста ВКР производится с учетом требований ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и ГОСТ 2.106-68 «Текстовый документ».

Текст дипломной работы выполняется в текстовом редакторе Word.Формат бумаги для работы унифицирован. Бумага должна быть белого цвета и формат А4 (210х297).

Поля страницы: верхнее и нижнее – по 2 см, правое - 1,5 см, левое – 3 см. Шрифт Times New Roman; кегль -14, межстрочный интервал-1,5. Выравнивание по ширине, отступ слева - 1,25. Не допускаются разрывы глав, колонок.

При заполнении таблиц использовать шрифт Times New Roman, кегль -12, выравнивание по левому краю (числовые данные – по центру), отступа слева – нет.

Все страницы ВКР должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц – сквозная от титульного листа до последнего листа текста, номер страницы указывается в правом нижнем углу, на титульном листе номер страницы не ставится.

Все листы скреплены или сброшюрованы в жесткий переплет.

Нельзя представлять дипломную работу в скоросшивателе или

подобной ему папке!

Подчеркивание наименований глав и параграфов не допускается. Расстояние между заголовками глав, параграфов и последующим текстом должен быть на 10 мм больше расстояния между строками текста.

Наименование глав и параграфов должны быть по возможности короткими. Переносы слов в заголовках не допускаются. Текст дипломной работы необходимо разбивать на абзацы, начало которых пишутся с красной строки.

Введение, каждую главу (кроме параграфов), заключение, список использованных источников, приложения начинают с новой страницы. Их заголовки печатают прописными (заглавными) буквами.

Титульный лист оформляется на стандартном бланке и содержит название темы, фамилию, имя и отчество студента; фамилию, имя и отчество, должность руководителя дипломной работы. Титульный лист подписывается студентом, руководителем дипломной работы.

Задание на подготовку дипломной работы заполняется на стандартном бланке. Задание подписывает руководитель дипломной работы и студент.

Стиль и язык изложенного материала дипломной работы должен быть четким, ясным, грамотным.

5.5.Требования к докладу, презентации

К защите ВКР студент должен подготовить согласованные с руководителем тезисы доклада и необходимый материал.

В докладе (4-5 страниц компьютерного текса через 1,5 интервала) должно быть отражено:

−цель и задачи дипломной работы (0,5 с.);

−краткая организационно-экономическая характеристика, состояние учетно-аналитической работы (1,5 с.);

−выводы и предложения (2-3 с.)

Во время доклада выпускнику необходимо использовать подготовленный наглядный материал, в том числе с применением информационно-коммуникативных технологий.

На защиту рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не менее 10 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы ее разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Электронная презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

5.6. Критерии оценки уровня знаний и качества подготовки выпускника

Результаты защиты ВКР определяются оценками: «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

«Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, глубокий анализ и критический разбор практики, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При ее защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования и знаниями нормативных документов, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует раздаточный иллюстрационный материал (графики, таблицы, схемы и др.), свободно и аргументировано отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практики, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При ее защите выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует раздаточный иллюстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, демонстрирует знания нормативных документов.

«Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор практики, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются существенные замечания по содержанию и оформлению работы, а также по методике анализа. При ее защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы и нормативных документов, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях и указаниях по выполнению дипломных работ. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопросов, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлен раздаточный иллюстрационный материал.

5.7. Рецензирование ВКР

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической

значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

6. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

6.1. Порядок допуска студентов к защите ВКР

К защите ВКР допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, не имеющие академических задолженностей и в полном объёме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании Педагогического совета Колледжа.

Готовность к защите определяется руководителем структурного подразделения по учебно-производственной работе и оформляется приказом директора Колледжа.

6.2. Требования к минимальному материально техническому обеспечению

6.2.1. Требования к помещениям:

при выполнении ВКР:

- реализация программы ГИА проходит в кабинете подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:
- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- рабочие места для выпускников;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по ВКР;
- график поэтапного выполнения ВКР;

- комплект учебно-методической документации.

при защите ВКР:

-отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

-рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

-компьютер, мультимедийный проектор, экран;

-лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

6.2.2. Требования к использованию средств обучения:

- программа ГИА.
- Федеральные законы и нормативные документы.
- литература по специальности.
- периодические издания по специальности.

6.2.3. Требования к использованию средства связи:

Выпускнику во время проведения ГИА запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

6.3.Процедура защиты ВКР

Защита производится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее-ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного студента. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад студентов (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада студент использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, особые мнения членов комиссии.

Студенты, 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 образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

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

7.ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Тематика ВКР по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Группа ОТП-304

	№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей
1.	1.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
	2.	Совершенствование технологии обслуживания посетителей в пиццерии на 50 мест. Разработка ассортимента кулинарной продукции.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
		Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление

3.	ресторане с Европейской кухней.	сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
4.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд Французской кухни.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
5.	Организация коммерческой деятельности фитнес-клуба на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
6.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане «высокой кухни».	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

		продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
7.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане «высокой кухни».	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
8.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане «высокой кухни».	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
9.	Организация коммерческой деятельности ресторана с Русско-Европейской кухней на 100 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
10.	Организация коммерческой деятельности ресторана-клуба на 80 мест. Разработка фирменного стиля.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной

			кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
	11.	Организация коммерческой деятельности ресторана с Русской кухней на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
1	12.	Совершенствование технологии обслуживания посетителей в ресторане с национальной кухней на 60 мест.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса

		приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
13.	Разработка ассортимента блюд и напитков. Совершенствование технологии обслуживания посетителей при проведении банкета «Свадьба» на 40 персон.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
14.	Совершенствование технологии, разработка ассортимента супов ресторанной кухни.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
15.	Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложной кулинарной продукции из домашней птицы.	ПМ01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ06.Организация работы структурного подразделения.
16.	Организация технологического процесса	ПМ.01 Организация процесса

		приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.	приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2.	17.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
3.	18.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
4.	19.	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2	20.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана	ПМ01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ06.Организация работы структурного подразделения.
		Совершенствование организации	ПМ01.Организация процесса

21.	процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.	приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ06.Организация работы структурного подразделения.
22.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.	ПМ05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ06.Организация работы структурного подразделения.
23.	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
24.	Совершенствование технологии и разработка ассортимента блюд из «Фуа-Гра».	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
25.	Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в условиях ресторана « ----------»	ПМ01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ06.Организация работы структурного подразделения.

Диплом с отличием выдается выпускникам, имеющим оценку «отлично» по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практиками и не менее чем по 75% других предметов учебного плана, а по остальным предметам – оценку

«хорошо» и прошедших государственную итоговою аттестацию с оценкой «отлично».

Приложение 1

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема:_____

_____

Выполнил студент _____
(Ф.И.О. полностью)

Группа _____
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(шифр и наименование специальности)

Руководитель _____

Дипломная работа допускается к защите
Заместитель директора по УПР
М.И. Селеменева

_____
/подпись, Ф.И.О./

Москва 2019

Приложение 2

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/М.И.Селеменева/
от «___» _____ 20_г.

ЗАДАНИЕ
на выполнение дипломной работы

студенту(ке)_____
_____
(фамилия, имя, отчество)

1. Тема дипломной работы
_____
_____

2. Дата сдачи работы «____»_____2019 г.

3. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы:

Объект исследования:
_____
_____

Предмет исследования:
_____
_____
_____

Цель работы:
_____
_____

.В работе необходимо:
_____
_____
(узловые вопросы работы, конечные результаты работы)

5.Заключение:_____

Дата выдачи задания «_____» _____ 2019г

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению «_____»_____2019г.
_____
(подпись студента)

Приложение 3

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
о дипломной работе

студента (ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа_____Специальность 19.02.10 Технология продукция общественного питания
На тему: _____
_____
_____

1. Объем работы: количество страниц _____.
2. Цель и задачи дипломной работы : _____
_____
3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:
_____
_____
4.Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное):
_____
5. Основные достоинства и недостатки дипломной работы: _____
_____
_____
6.Степень самостоятельности и способности выпускника к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы):
_____
_____
7.Оценка деятельности студента в период выполнения дипломной работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.):
_____
_____
8.Достоинства и недостатки оформления текстовой части, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала.
Соответствие оформления требованиям стандартов:
_____
_____
9. Целесообразность и возможность внедрения результатов дипломной работы
_____
10. Общее заключение и предлагаемая оценка дипломной работы
_____
Руководитель
_____
(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: «____» _____ 201___ г. Подпись: _____

Приложение 4

СОДЕРЖАНИЕ

(Образец для дипломной работы)

ВВЕДЕНИЕ……. 3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ……. 5
1.1. Сущность исследуемой проблемы……..
1.2. Нормативно-правовое обеспечение……
РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ)……
2.1. Организационно-экономическая характеристика (объект исследования)……
2.2. Программное обеспечение……..
РАЗДЕЛ 3. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ……
ЗАКЛЮЧЕНИЕ……
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ……..
ПРИЛОЖЕНИЯ…….

Приложение 5

РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу студента

Студент (ка)_____
Специальность _____
Представленная дипломная работа на тему: _____
_____
содержит пояснительную записку на _____ листах
Работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему _____
(соответствует, не соответствует)

требованиям к дипломной работе.

ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА И НЕДОСТАТКИ РАБОТЫ

1 Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане
_____
_____
_____
_____

2 Краткая характеристика структуры работы_____
_____
_____

3 Достоинства работы
_____
_____
_____

4 Недостатки работы (по содержанию и оформлению) _____
_____
_____

5 Особые замечания, пожелания и предложения _____
_____
_____

Работа заслуживает _____ оценки.

(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент
_____
(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

_____

Дата: «____» _____ 20___ г. Подпись: _____

Приложение 6

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной (цикловой) комиссии
Председатель ПЦК
_____Ф.И.О.
Протокол №_____
от «_____» _____ 20____г.

График контроля выполнения студентами группы <u>ОТП-304</u> разделов диплома

№ п/п	**Содержание работы**	**Примерные сроки проведения**
1.	Введение	22.05.2019
2.	Глава 1. Теоретическая часть	28.05.2019
3.	Глава 2. Практическая часть. Приложения	03.06.2019
4.	Заключение	05.06.2019
5.	Список используемых источников. Оглавление.	06.06.2019
6.	Выполнение студентом дипломной работы (в целом)	07.06.2019
7.	Проверка и подпись руководителем разделов и дипломной работы в целом	10.06.2019
8.	Разработка презентации	10-13.06.2019
9.	Рецензирование диплома	07.06.2019
10.	Переплетенный диплом, отзыв руководителя, рецензия, диски с дипломной работой и	10-14.06.2019

	презентацией предоставляются заместителю директора по учебно-производственной работе для принятия решения о допуске студента к защите дипломной работы	
11.	Предзащита дипломной работы	10-14.06.2019
12.	Защита дипломной работы	13-14.06.2019

Руководители дипломной работы:

Приложение 7

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА)

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной(цикловой) комиссии
Председатель ПЦК
_____Ф.И.О.
Протокол №_____
от «_____» _____ 20____г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УПР
_____/М.И.Селеменева/
от «_____» _____ 20____г.

График контроля выполнения выпускной квалификационной работы группой ОТП-304

№ п/п	**Содержание работы**	**Примерные сроки Проведения**
1.	Закрепление за студентами тем Оформление приказа	22.02.2019
2.	Выдача студентам индивидуальных заданий	18.03.2019
3.	Составление графика выполнения студентами разделов выпускной квалификационной работы	13.05.2019
4.	Составление графика консультаций преподавателей по вопросам выпускной квалификационной работы	15.05.2019
5.	Выполнение студентом выпускной квалификационной работы	10.06.2019
6.	Проверка и подпись руководителем разделов и выпускной квалификационной работ (далее ВКР) в	10-13.06.2019

	целом	
7.	Рецензирование ВКР	10-14.06.2019
8.	Переплетенная выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя, рецензия, диски с выпускной квалификационной работой и презентацией предоставляются заместителю директора по УПР для принятия решения о допуске студента к защите выпускной квалификационной работе	10-14.06.2019
9.	Предзащита ВКР	13-14.06.2019
10.	Защита выпускной квалификационной работы	17-28.06.2019

Приложение 8

Лист ознакомления студентов группы ОТП-304 с положением и программой Государственной итоговой аттестацией, а также правилами проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания » (базовая подготовка)

№ п/п	Ф.И.О.	подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

Приложение 9

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПК № 50
имени дважды Героя
Социалистического труда
Н.А. Злобина
М.И. Селеменевой

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, студент 3 курса группы ОТП-304, _____,
(фамилия, имя, отчество)
прошу закрепить за мной выпускную квалификационную работу на тему
_____
_____
_____

Дата 22.02.2019г.
Подпись студента _____

Решение предметно (цикловой) комиссии_____
_____
_____
Председатель П(Ц)К _____/Марченко Г.М./
Дата _____