

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНО-
ДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ТУАПСИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет колледжа
«29» Июль 2019 г.
Протокол заседания № 2




УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК
«Туапсинский социально-
педагогический колледж»

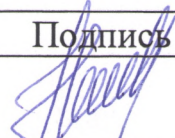
В.П. Синихина
2019 г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
в 2019 – 2020 учебном году
(базовая подготовка)

СОГЛАСОВАНО

Должность	Ф.И.О.	Подпись	Дата
Начальник службы пищеблока ГУ санаторий «Белая Русь»	И.Н. Хасанова		26.11.2019


СОГЛАСОВАНО

Должность	Ф.И.О.	Подпись	Дата
Директор ООО «Ресторанный бизнес»	Н.И. Нескоромная		26.11.2019

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Туапсинский социально-педагогический колледж»

Разработчики:

О.Г. Галичева, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, первая квалификационная категория 

М.В. Сорокина, преподаватель общепрофессиональных дисциплин, первая квалификационная категория 

В.М. Шевченко, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория 

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета Протокол № 2 от «29» ноября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель
государственной экзаменационной комиссии
заведующая комплексом питания
ООО «Молния Ямал»


Ш.С. Нагучева

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	10
3. ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	18
4. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	20
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	24
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АППЕЛЯЦИЙ	28
7. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	31
Приложения	32

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в профессиональных образовательных учреждениях, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими регламентирующими документами:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовая подготовка);

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31.01. 2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденной Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 №1138«О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденной Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Положением об организации подготовки и проведения государственной

итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Туапсинский социально-педагогический колледж»;

- Уставом ГБПОУ КК «Туапсинский социально-педагогический колледж»;

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования ГБПОУ КК ТСПК.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности.

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по рабочим профессиям (12901 Кондитер, 16675 Повар).

(ПК):

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по рабочим профессиям (12901 Кондитер, 16675 Повар).

ПК 7.1. Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов;

ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПК 7.3. Готовить и оформлять супы и соусы;

ПК 7.4. Готовить и оформлять блюда из рыбы;

ПК 7.5. Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы;

ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски;

ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки;

ПК 7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР)

Вид - выпускная квалификационная работа, форма - дипломная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение ВКР:

4 недели - с 17.05.2020 г. по 13.06.2020 г.

Сроки защиты ВКР:

2 недели - с 14.06.2020 г. по 27.06.2020 г.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

- 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 кондитерских изделий;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Тематика выпускных квалификационных работ

Очное обучение

№ п/п	Профессиональные модули	Темы Выпускных квалификационных работ
1.	ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Анализ организации процесса приготовления, совершенствование технологии приготовления, расширения и внедрения ассортимента сложных холодных блюд из морепродуктов в ресторане «Ка-

		равелла» г. Туапсе на примере сложных холодных блюд и закусок: салат коктейль из клубники, креветок и авокадо; кальмары, фаршированные шпинатом, орехами и изюмом; креветки в сливочно – чесночном соусе.
2.	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрение сложных горячих блюд из мяса телятины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса «Сорренто» п. Небуг Туапсинского района (на примере блюд каре ягненка на гриле с овощной сальсой; говядьи ребра в медовой глазури).
3.	ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрения сложных холодных блюд из фуа-гра, с использованием современных технологий и оборудования, в ресторане первого класса на примере блюд: гусиная печень по-французски; салат с куриной печенью фламбе с фенхелем, виноградом и облепиховым соусом; суфле из фуа-гра.
4.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Анализ процессов производства и усовершенствование организации работы заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным циклом производства при приготовлении полуфабрикатов для сложной холодной и горячей кулинарной продукции (на примере ресторана «Барский стол» г. Сочи «Роза хутор»)
5.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Совершенствование технологического процесса приготовления, приготовление и внедрение новых видов сложных хлебобулочных изделий, с использованием современных технологий и оборудования на примере приготовления свадебных караваев, праздничного хлеба в мучных цехах предприятий общественного питания.
6.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Совершенствование технологических процессов приготовления, приготовление и внедрение новых видов национальных сложных хлебобулочных изделий – осетинских пирогов, с использованием современных технологий и оборудования, в комплексе питания Молния Ямал п. Небуг Краснодарского края.
7.	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления

	продукции	ния сложных горячих блюд из мяса домашней птицы с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса на 45 посадочных мест (на примере блюда: гусь фаршированный по-польски, гусиная грудка в ореховой панировке)
8.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрения сложных холодных блюд из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования, в ресторане «Сорренто» п. Небуг Туапсинского района на примере блюд: микс салатов с тунцом, фенхелем и имбирно-кунжутовой заправкой; салат из семги с каперсами и сложной ореховой заправкой; салат рыбный с апельсинами, кунжутом на подушке.
9	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Анализ организации процесса приготовления, совершенствование технологии приготовления, расширения и внедрения ассортимента сложных холодных, горячих закусок в специализированных ресторанах на примере: рыба фаршированная различными продуктами, жюльены из морепродуктов, птицы и грибов
10	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Анализ технологического процесса производства, совершенствование технологии приготовления и внедрение ассортимента сложных горячих блюд из филе курицы с использованием современных технологий и оборудования, с объемом выпуска 5 наименований в смену, в комплексе питания Молния Ямал п. Небуг Туапсинского района.
11	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрения сложных горячих блюд из мяса пернатой дичи, с использованием современных технологий и оборудования в ресторане первого класса на 40 посадочных мест (на примере блюд: перепела, фаршированные свиными колбасками, с соусом белое вино, полента с перепелами).
12	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Анализ совершенствования технологических процессов приготовления, расширения и внедрения ассортимента сложных горячих блюд грузинской кухни из мяса индейки и кролика в ресторан высшего класса на примере блюд: фаршированный кролик в духовке по - грузински, индейка в соусе баже с кукурузными хлебцами и сыром.

13	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Организация контроля качества и методов безопасности приготовления блюд собственного производства в структурном подразделении предприятий социального питания, с полным циклом производства, на примере школьного питания.
14	ПМ.05 03 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, в специализированном кафе на 48 посадочных мест, на примере сладких блюд: шоколадные кексы с персиками и грушей, коблер из ягод и фруктов, инжир запеченный с сыром.
15	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, внедрение фирменных блюд из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования, в ресторан высшего класса (на примере блюд: нежная рыба под сырным суфле, рулетики из сибаса на спарже, с фаршированными цукини, лаймом–гриль и яичным соусом).
16	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных национальных горячих первых блюд в ресторане «Былина» ООО Молния Ямал п. Небуг Туапсинского района на примере сложных горячих блюд: лагман узбекский, харчо из говядины с орехами, суп овощной минестроне.
17	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса утки с использованием современных технологий и оборудования в ресторане первого класса с европейской кухней (на примере сложных горячих блюд: утиное филе с вишней; утиная ножка, фаршированная по-французски)
18	ПМ.05 03 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, в кафетерии на 20 посадочных мест, на примере сладких блюд: песочный пирог с клубникой, шоколадный фондан с жидкой начинкой, груши с сыром бри запеченные.
19	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса пригото

	продукции	ния сложных холодных блюд из мяса телятины и свинины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса с европейской кухней на примере блюд: рулет из рульки с клюквенным соусом, салат с телятиной, перцем, орехами и корнишонами, свинина в пивном кляре.
20	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных мучных блюд, блюд из яиц и творога с использованием современных технологий и производственного оборудования в ресторане «Каравелла» г.Туапсе с объемом выпуска 50 единиц в смену.
21	ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных горячих блюд из мяса домашней птицы в ресторане высшего класса на примере блюд: цыплята фаршированные рисом, грибами и фуа-гра, куриный рулет с черносливом и грецкими орехами.
22	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Совершенствование технологического процесса приготовления, приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий – праздничных тортов в мини-кондитерских (на примере мини-кондитерской «Ваниль» г. Туапсе).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выявить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, после положительного заключения работодателей утверждается директором колледжа.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического примене-

ния.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть рекомендованы членами ГЭК к публикации, а также к использованию в качестве учебных пособий.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: практико-ориентированность, комплексность, реальность, актуальность.

2.2.1. Структура выпускной квалификационной работы:

Выпускная квалификационная работа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет следующую структуру:

- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложение

Во введении дается обоснование актуальности темы в социальном и производственном планах. Производится постановка проблемы, определяются объект, предмет и цель исследования. Формулируются задачи и методологические основы исследования, дается оценка состояния разработанности вопросов по выбранной теме, кратко характеризуются методы, использованные при проведении исследования, литературные источники и определяется практическая значимость исследования.

Теоретической частью включает два пункта *характеристика и организация снабжения предприятия*. Первый пункт предполагает описание (общей

концепции предприятия) включающей: организационно-правовую форму, тип и класс согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», режим работы, контингент питающихся, методы и формы обслуживания потребителей, перечень предоставляемых услуг населению согласно ГОСТа. Рекомендуемый объем подраздела 3-4 страницы.

Вторая часть, описывает формы доставки сырья, источники поступления товаров, а так же анализ организации централизованной или децентрализованной доставки сырья на предприятие.

Описать технологический процесс товародвижения 2-3 страницы.

Практическая часть должна быть направлена на выполнение дипломной работы - основной задачи исследования. Она состоит из описания работы, этапов его реализации, оценки его результативности. Практическая часть может включать в себя описание инновационного опыта технологии продукции на предприятиях общественного питания. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих) с обоснованием применяемых технологий и методическими указаниями по их применению.

Результатом дипломной работы является достигнутая цель исследования: рекомендации, разработки, рекламные буклеты и пр.

Экономическая часть, является практической.

В данном разделе формулируются принципы расчета сырья и рабочей силы, планирование экономических результатов, финансовый анализ, расчет прибыли и рентабельности.

Пример выполнения экономической части ВКР приведен в методических указаниях по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания.

Заключение содержит выводы по результатам проделанной работы, В заключение дипломной работы следует сделать вывод по пищевой ценности разрабатываемой продукции, дать оценку проделанной работе и рекомендации по

ее внедрению и использованию для улучшения имиджа конкретного предприятия. Сделать вывод полноты решения поставленной цели и задачам.

Список используемой литературы (не менее 20 источников).

Приложение.

Кроме написания письменной работы по избранной тематике, выпускник должен собственноручно или организовав производственный процесс с помощью волонтеров (студентов, обучающихся по этой специальности или профессии 43.01.09 Повар, кондитер) изготовить блюда, являющиеся содержанием дипломной работы в лаборатории колледжа за необходимое время.

3. ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1 Общие требования к оформлению текстового документа выпускной квалификационной работы

Оформление выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с требованиями 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).

Дипломная работа должна иметь:

- титульный лист
- лист с заданием на ВКР
- рецензию
- отзыв
- содержание

Выпускная квалификационная работа, общий объем которой составляет 50-60 страниц набранного на компьютере текста, выполняется на белой бумаге формата А4 (210х297 мм.). Текст должен быть выполнен с использованием текстового редактора Word. Размер шрифта -14 пунктов, межстрочный интервал - 1,5 (1,15). Для заголовков разделов - шрифт - 14 (жирным, заглавными).

Излагаемый материал в выпускной квалификационной работе рекомендуется писать своими словами, не допускается дословного переписывания из литературных источников.

Каждый раздел дипломной работы начинается с нового листа.

Абзацы начинаются отступом, равным 10 мм.

Текст следует размещать на одной стороне листа бумаги с соблюдением

следующих размеров полей (ГОСТ 6.30 -97):

- левое - не менее 20мм
- правое - не менее 10мм
- верхнее - не менее 20мм
- нижнее - не менее 100 мм

Все страницы выпускной квалификационной работы должны иметь сквозную нумерацию, считая от титульного листа до последней страницы, включая все листы, расположенные внутри текста или после него, а также список использованных источников. На титульном листе, аннотации и листе «Задание» номер страницы не пишется.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПЭВМ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

При выполнении ВКР необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему проекту.

Выпускная квалификационная работа брошюруется.

Оформление выпускной квалификационной работы представлено в методических указаниях по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов очного и заочного отделения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для оформления демонстрационных блюд, являющихся содержанием выпускной квалификационной работы, выпускник должен выбрать банкетную подачу, представить декоративное оформление блюд, продемонстрировать навыки соответствующего оформления и сервировки стола.

4. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1 Предварительная защита

В целях усиления контроля над выполнением выпускной квалификационной работы, для завершения проверки содержания пояснительной записки, укрепления динамичности процесса защиты рекомендуется проведение предварительной защиты. Предзащита позволяет руководителю ВКР и администрации колледжа проверить состояние выпускной квалификационной работы накануне его рецензирования и защиты, а также соответствие содержания требованиям государственной итоговой аттестации, зафиксированным в ФГОС СПО и программе государственной итоговой аттестации, разработанной колледжем. По результатам предварительной защиты решается вопрос о допуске выпускника к рецензированию и защите дипломной работы. Защита выпускной квалификационной работы без предварительной защиты не разрешается.

4.2 Защита выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится в колледже на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии в соответствии с приказом директора колледжа о проведении ГИА выпускников по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

На заседании Государственной экзаменационной комиссии присутствуют члены комиссии, преподаватели специальных дисциплин, приглашенные специалисты, представители предприятий (учреждений, организаций), приглашающих выпускников к себе на работу, представители общественности, другие лица.

К защите ВКР готовится пакет документов для каждого студента и учебной группы в целом.

Процедура защиты включает в себя:

- выступление студента, представившего выпускную квалификационную работу к защите;

- ответы выпускника на задаваемые вопросы по содержанию выполненной выпускной квалификационной работе;

- Студенту, защищающему выпускную квалификационную работу, рекомендуется подготовить доклад, призванный кратко изложить выбор темы и ход работы над ее претворением в ВКР, определить теоретическое и практическое значение результатов своей работы. Доклад студента в сопровождении мультимедийной презентации (не более 10-15 минут). Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Текст доклада может быть проиллюстрирован (схемами, зарисовками, фотографиями и т. д.).

4.3 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Ответы оцениваются по пятибалльной системе.

В критерии оценки уровня подготовки выпускников входят:

- уровень усвоения материала, предусмотренного учебными программами дисциплин и профессиональных модулей;
- обоснованность, четкость и краткость изложения ответов;
- уровень практических знаний и умений, позволяющих решать профессиональные задачи.

Результаты аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор практики, логичное, последовательное изложение

материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Она имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента.

При ее защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите - выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, 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 указаниях. 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 вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- представленный наглядный материал;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Общие требования к организации, проведению и оценке ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей колледжа, представителей работодателей.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, назначаемый приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

К защите ВКР допускаются студенты, выполнившие дипломную работу в соответствии с предъявляемыми требованиями к ВКР, имеющую положительный отзыв руководителя и рецензию.

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

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 1 академического часа на каждого студента. Процедура защиты квалификационной работы включает:

- доклад студента в сопровождении мультимедийной презентации (не более 10-15 минут). Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

При определении итоговой оценки при защите ВКР учитываются:

- качество доклада студента по каждому разделу работы;
- качество ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

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

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов, голос председателя является решающим).

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдача соответствующего документа об образовании объявляются приказом директора колледжа.

Лицам не прошедшим государственную итоговую аттестацию (по болезни при условии предоставления медицинской справки), предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации, в установленном порядке.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, выдается академическая справка установленного образца.

После окончания работы государственной экзаменационной комиссии, я составляется ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете колледжа.

5.2 Информационное обеспечение ГИА

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с последующими изменениями)
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора ГБПОУ КК «Туапсинский социально-педагогический колледж» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора ГБПОУ КК «Туапсинский социально-педагогический колледж» об утверждённых темах ВКР;
- сводная ведомость об успеваемости выпускников;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний ГЭК;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов очного и заочного отделения специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания.

5.3 Кадровое обеспечение ГИА

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

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

5.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный

кабинет.

Оснащение кабинета:

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

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

1. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

4. Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании распорядительного акта колледжа.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соот-

ветствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня, с момента поступления апелляции, направ-

ляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии, о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов.

11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

7.1.1.Выполненные ВКР хранятся после их защиты в образовательной организации в течение пяти лет после выпуска обучающихся из образовательной организации. Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

7.1.2.Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

7.1.3.По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

7.1.4. Изделия, продукты творческой деятельности по решению государственной экзаменационной комиссии могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий.

Приложения

Приложение 1

Результаты защиты ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/ п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	% -	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили профессиональную образовательную организацию СПО						
2	Допущены к защите ВКР						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Качество знаний						
8	Количество ВКР, выполненных:						
	- по темам, предложенным студентам						
	- по заявкам организаций, учреждений						
9	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Общие результаты подготовки выпускников по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили профессиональную образовательную организацию СПО						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Пример оформления задания на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНО-
ДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ТУАПСИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК ТСПК

_____ В.П.Синихина

« ____ » _____ 2019 г.

Задание на выпускную квалификационную работу

Выдано студенту (ке) _____

_____ курса, группа _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема : _____

Содержание выпускной квалификационной работы:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Характеристика предприятия

1.2. Организация снабжения и техническое оснащение предприятия

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Производственная программа цеха

2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления фирменных блюд

2.2.1. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда

2.2.2. Составление технологической схемы на фирменные блюда (изделия)

2.2.3. Расчет калорийности и пищевой ценности фирменных блюд

2.2.4. Составление калькуляции на фирменные блюда

2.2.5. Контроль качества технологического процесса

2.3. Расчет сырья для цеха

2.4. Расчет рабочей силы цеха

2.5. Составление плана цеха с размещением оборудования

2.6. Расчет товарооборота продукции цеха

2.7. Расчет валового дохода цеха

2.8. Расчет з/п работников цеха

2.9. Расчет прибыли и рентабельности цеха

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала:

Акты проработки фирменных блюд, Техничко-технологические карты фирменных блюд, Технологические схемы фирменных блюд, Калькуляционные карты на фирменные блюда, Требование – меню цеха, План цеха с размещением оборудования, Рекламная презентация фирменных блюд, График выхода на работу работников цеха, фотография фирменного блюда (изделия).

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель ВКР _____ / _____

Руководитель ВКР _____ / _____

Руководитель ВКР _____ / _____

Руководитель ВКР _____ / _____

Ф.И.О.

(подпись)

Дата выдачи задания « ____ » _____ 2019 г

Срок окончания проекта _____

Руководитель _____

« ____ » _____ 2019 г

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 20__ г.

_____ (подпись студента)

Приложение 3

Пример заполнения титульного листа Выпускной квалификационной работы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ТУАПСИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Допущен к защите:

Директор ГБПОУ КК ТСПК

_____ В.П. Синихина

« ____ » _____ 2020 г.

Дата защиты _____

Протокол ГЭК _____

Оценка ГЭК _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема работы

ПМ.01

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил:

ФИО

студент группы

очной формы обучения

руководитель ВКР:

ФИО,

преподаватель

Регистрационный № _____ от « ____ » _____ 2020 г.

Туапсе
2020

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ТУАПСИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу выпускника

_____ (фамилия, имя, отчество)

По специальности _____

Тема _____

Актуальность темы исследования _____

Общая характеристика работы _____

Положительные стороны работы _____

Недостатки работы _____

Отзыв о работе в целом _____

Рецензент _____

« ___ » _____ 20__ г.

Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ТУАПСИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу выпускника

_____ (фамилия, имя, отчество)

По специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

Тема _____

Объем работы: _____

Количество листов пояснительной записки _____

Количество таблиц и иллюстрированного материала _____

Количество листов приложений _____

Заключение о степени соответствия выполненной работы заданию

Проявленная выпускником самостоятельность при выполнении работы

Умение пользоваться литературным материалом _____

Индивидуальные особенности выпускника _____

Положительные стороны работы _____

Недостатки работы _____

Характеристика общенаучной и специальной подготовки _____

Отзыв о работе в целом _____

Руководитель _____

« ____ » _____ 20__ г.