



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ГЭК  
Менеджер производственного участка  
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

\_\_\_\_\_ В.Ш. Назипова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НТТ»  
\_\_\_\_\_ В.С. Суворов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
выпускников среднего профессионального образования по специальности  
**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
на 2023-2024 учебный год

Набережные Челны  
2023 г.

Одобрена цикловой методической комиссией (ЦМК) Технология продукции общественного питания

Рассмотрена и утверждена на заседании педагогического совета

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Председатель ЦМК:  
\_\_\_\_\_ А.Н. Ротанова

Составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Коллектив авторов:

- |                    |   |
|--------------------|---|
| Калганова Ю.В.     | Преподаватель дисциплины «Организация обслуживания в общественном питании», «Организация работы структурного подразделения»   |
| Ротанова А.Н.      | Преподаватель дисциплин «Технология приготовления сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» |
| Строкова О.Г.      | Преподаватель дисциплин «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места»   |
| Тицкая И.С.        | Преподаватель дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»   |
| Худакова Л.В.      | Преподаватель дисциплин «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»      |
| Шарафутдинова Л.А. | Преподаватель дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления простой холодной кулинарной продукции»   |

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Вид государственной итоговой аттестации	4
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	5
5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	5
6. Тематика и объем выпускных квалификационных работ	5
7. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы	6
8. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ	6
9. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ научному руководителю	7
10. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ рецензенту	7
11. Порядок защиты выпускных квалификационных работ	8
12. Критерии оценивания уровня знаний и практических умений обучающихся	9
13. Порядок допуска обучающихся не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации	11
14. Документация и отчетность государственной экзаменационной комиссии	11
15. Государственная экзаменационная комиссия	12
16. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	13
17. Требования к организации проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	14
Приложение А. Примерная тематика ВКР	15
Приложение Б. Форма заявления на выполнение ВКР	19
Приложение В. Форма задания на выполнение ВКР	20
Приложение Г. Форма календарного плана-графика выполнения ВКР	21
Приложение Д. Форма отзыва на ВКР	22
Приложение Е. Форма рецензии на ВКР	24

## **1. Общие положения**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация завершающая освоение программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по специальности является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по данной специальности базового уровня подготовки.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующих требованиям ФГОС СПО.

Программа ГИА разработана цикловой методической комиссией (ЦМК) по направлению «Технология продукции общественного питания» и обсуждена на заседании комиссии не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа ГИА утверждена ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Утвержденная Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА под подпись.

Программа ГИА является доступной для ознакомления любым субъектом образовательного сообщества.

## **2. Нормативные ссылки**

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с:

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800.

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 2 апреля 2014 г. № 384.

– Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты ВКР в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена от 20.07.2015 г. №06-846.

## **3. Вид государственной итоговой аттестации**

Видом государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме дипломной работы.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний обучающегося по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

#### **4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

Объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы и проведение государственной итоговой аттестации – 6 недель (на выполнение ВКР - 4 недели, на защиту ВКР (проведение ГИА) – 2 недели).

#### **5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Сроки проведения ГИА определяются образовательной организацией в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Сроки проведения:

Преддипломная практика	22.04.2024 г. – 17.05.2024 г.
Подготовка к ГИА	20.05.2024 г. – 14.06.2024 г.
Проведение ГИА	17.06.2024 г. – 28.06.2024 г.

#### **6. Тематика и объем выпускных квалификационных работ**

Тематика ВКР планируется с учетом ее актуальности, новизны и практической значимости в прикладной отрасли и должна отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы ВКР, рекомендуемые обучающимся, разрабатываются преподавателями ЦМК по направлению «Технология продукции общественного питания», совместно со специалистами предприятий или организаций, являющимися потребителями кадров профиля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или несколько профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР в порядке, определяемом ЦМК по направлению «Технология продукции общественного питания», вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Формулировка тем ВКР должна быть краткой, конкретной (с указанием предприятия, по материалам которого выполняется) и отражать суть работы. Примерная тематика с заданиями выпускных квалификационных работ представлена в приложении А.

Темы ВКР должны обсуждаться на заседании ЦМК не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Обучающийся обязан выбрать (сформулировать) тему ВКР не позднее, чем за два месяца до начала преддипломной практики.

Окончательные варианты тем ВКР, выбранные обучающимися и согласованные с руководителем, рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики на основании заявления обучающегося. Форма заявления на выполнение ВКР представлена в приложении Б.

Объем ВКР должен составлять 40-45 страниц печатного текста (без учета приложений).

## **7. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы**

– Программа ГИА выпускников СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

– Приказ директора о закреплении тем ВКР и научных руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей ЦМК, не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики.

– Индивидуальное задание, разработанное научным руководителем ВКР по утвержденной теме, подписанное руководителем ВКР, утвержденное председателем ЦМК не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

Форма задания на ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведена в приложении В.

Выдача задания на ВКР обучающемуся должна сопровождаться консультацией со стороны научного руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления ВКР.

– Календарный план-график работы над ВКР, составленный обучающимся совместно с научным руководителем, подписывается научным руководителем. В календарном план-графике предусмотрены сроки выполнения всех частей составляющих ВКР.

Форма календарного плана-графика на выполнение ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведена в приложении Г.

– Методические указания по выполнению ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателями ЦМК по специальности «Технология продукции общественного питания». Разработанные методические указания обсуждаются на заседании ЦМК, рецензируется заместителем директора по научно-методической работе и утверждается на педагогическом совете не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. Необходимое количество экземпляров методического пособия находится в библиотеке, методическом кабинете.

## **8. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ**

ВКР представляет собой законченное исследование, содержащее постановку и исследование теоретической или практической проблемы, обоснование её актуальности и новизны на основе изучения документов и научной литературы, а также материалов, собранных во время прохождения производственной (по профилю специальности и преддипломной) практики.

По заявлению обучающегося для руководства ВКР назначается научный руководитель и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики. Определяющим при назначении научного руководителя ВКР является его квалификация, специализация и направление научной работы. При необходимости обучающемуся назначаются консультанты.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся с соблюдением сроков, установленных в план-графике. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР научный руководитель ставит в известность председателя ЦМК.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет научный руководитель ВКР, председатель ЦМК, заместитель директора по учебно-производственной работе.

Научный руководитель и консультанты ВКР проводят консультации обучающихся в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным планом обучающегося.

Смена научного руководителя и принципиальное изменение темы ВКР возможны в исключительных случаях по согласованию председателя ЦМК и решению заместителя директора по учебно-производственной работе не позднее трех месяцев до дня защиты ВКР.

## **9. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ научному руководителю**

ВКР представляется научному руководителю в окончательном варианте в согласованные с ним сроки, но не позднее, чем за 14 дней до защиты ВКР для написания отзыва научного руководителя.

Форма отзыва научного руководителя представлена в приложении Д, отзыв не нумеруется. Оценка в отзыве ВКР осуществляется по бальной системе.

При выставлении оценки за ВКР научным руководителем рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ВКР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ВКР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной лексики.
- Научный стиль изложения.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Анализ нормативно-технологической документации.
- Адекватность выбора методологического аппарата.
- Достоверность полученных результатов.
- Обоснованность выводов и рекомендаций.
- Наличие практической значимости ВКР.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Степень самостоятельности выполнения ВКР.
- Индивидуальные особенности выполнения ВКР.
- Характеристика достоинств и недостатков в работе.
- Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-12 «неудовлетворительно», 13-16 «удовлетворительно», 17-20 «хорошо», 21-26 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **10. Порядок и сроки предоставления выпускных квалификационных работ рецензенту**

Рецензенты согласовываются с председателем ЦМК и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики. Рецензентами ВКР могут выступать аспиранты и преподаватели, кандидаты или доктора наук, а также специалисты – практики. В качестве рецензента может выступать сотрудник цикловой комиссии, на которой выполнялась работа. Возможно назначение рецензента, не имеющего ученой степени при большом опыте практических работ в соответствующей области.

Срок рецензирования – три дня.

Форма рецензии представлена в приложении Е. Рецензия не нумеруется.

При выставлении оценки за ВКР рецензентом рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ВКР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ВКР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной лексики.
- Научный стиль изложения.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Анализ нормативно-технологической документации.
- Адекватность выбора методологического аппарата.
- Достоверность полученных результатов.
- Обоснованность выводов и рекомендаций.
- Наличие практической значимости ВКР.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Индивидуальные особенности выполнения ВКР.
- Характеристика достоинств и недостатков в работе.
- Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-10 «неудовлетворительно», 11-14 «удовлетворительно», 15-18 «хорошо», 19-24 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В случае отрицательной рецензии рецензента, но наличия положительной оценки ВКР научным руководителем, работа направляется на повторное рецензирование другому специалисту. По результатам повторного рецензирования коллегиально (заседанием ЦМК) принимается решение о допуске ВКР к защите.

Рецензия подписывается рецензентом. Рецензент ставит свою подпись на титульном листе ВКР.

Обучающийся должен быть ознакомлен с рецензией не менее чем за 1 неделю до защиты работы.

## **11. Порядок защиты выпускных квалификационных работ**

ВКР с письменным отзывом научного руководителя и с его подписью на титульном листе сдается председателю ЦМК не позднее, чем за 14 дней до начала защиты ВКР.

ВКР допускаются к защите при наличии отметки научного руководителя с разрешением «к защите», подписи председателя ЦМК, письменного отзыва научного руководителя и рецензии рецензента.

Обучающийся не имеет право представить свою работу на защиту при отсутствии положительного отзыва научного руководителя или решения ЦМК о допуске к защите.

Предварительная защита ВКР проводится не позднее, чем за неделю до дня защиты. Форма и сроки проведения предварительной защиты ВКР устанавливается на заседании ЦМК и согласуются с учебной частью, но не позднее, чем за месяц до защиты ВКР. Решения по результатам предварительной защиты ВКР оформляются в виде протокола заседания ЦМК с указанием недочетов ВКР.

На Педагогическом совете решается вопрос о допуске обучающихся к защите ВКР.

Защита ВКР проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.



Обучающиеся распределяются по группам для защиты ВКР. Количество человек в группе не должно превышать 10 человек. Контроль над распределением обучающихся по группам осуществляет секретарь ГЭК.

Защита ВКР осуществляется в устной форме. Продолжительность защиты не должна превышать 30 минут.

Процедура ГИА включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление научного руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

В случае отсутствия научного руководителя и/или рецензента на заседании ГЭК по объективным обстоятельствам допускается проведение защиты ВКР при наличии письменных отзывов.

ВКР оценивается ГЭК на основании представленной ВКР, доклада обучающегося, слайд-презентации, его ответов на вопросы, отзывов научного руководителя и рецензента и выступления присутствующих. По окончании защиты ВКР ставится оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» членами ГЭК, присутствующими на данном заседании. Решение принимается простым большинством голосов при наличии 2/3 членов ГЭК от списочного состава, утвержденного приказом директора ГАПОУ «НТТ» при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

Результаты защиты обсуждаются после выступления всех обучающихся на закрытом заседании, с учетом проведенной защиты, оценок научного руководителя, рецензента. Результаты объявляются обучающимся в день защиты ВКР, после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

## **12. Критерии оценивания уровня знаний и практических умений обучающихся**

Оценка за ВКР выставляется государственной экзаменационной комиссией с учетом мнения научного руководителя, рецензента, доклада выпускника, публичной дискуссии, а также с учетом следующих критериев:

- самостоятельность исследования;
- соответствие базы источников, содержания и выводов работы ее теме, целям и задачам;
- логическая обоснованность выводов и рекомендаций;
- научно-практическое значение предложений и выводов;
- степень знакомства автора с литературой по теме работы;
- умение излагать свою точку зрения с учетом аргументов и выводов других исследователей;
- своевременность представления работы и ее соответствие требуемому

оформлению;

– умение автора публично представить работу и ответить на вопросы и замечания в ходе защиты.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если:

– содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;  
– работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;

– дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;

– показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;

– проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;

– теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;

– в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);

– в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;

– широко представлена библиография по теме работы;

– приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

– по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка «хорошо»:

– тема соответствует специальности;

– содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;

– работа актуальна, написана самостоятельно;

– дан анализ степени теоретического исследования проблемы;

– основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;

– теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;

– представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;

– практические рекомендации обоснованы;

– приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;

– составлена библиография по теме работы.

Оценка *«удовлетворительно»*:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка *«неудовлетворительно»*:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

### **13. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации**

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

### **14. Документация и отчетность государственной экзаменационной комиссии**

Решение государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколы вносятся: тема ВКР, данные о научном руководителе, рецензенте, оценка по защите ВКР, вопросы заданные членами ГЭК, особые мнения.

В протоколе указывается присвоенная квалификация, а также, какой диплом (с отличием или без отличия) выдается выпускнику.

Протоколы подписываются председателем и членами государственной экзаменационной комиссии, участвовавшими в заседании.

Протоколы ГИА хранятся в архиве образовательной организации.

Отчет о работе ГЭК заслушивается на педагогическом совете образовательной организации вместе с рекомендациями о совершенствовании качества профессиональной подготовки специалистов.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии должен содержать следующую информацию:

- анализ результатов защит выпускных квалификационных работ;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- недостатки в подготовке обучающихся по данной специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **15. Государственная экзаменационная комиссия**

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в образовательной организации.

Основными задачами государственных экзаменационных комиссий по специальности являются:

- определение соответствия уровня подготовки выпускника профессиональным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении выпускнику квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче ему соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки обучающихся на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

ГЭК возглавляет Председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Членами Государственной экзаменационной комиссии могут быть преподаватели образовательной организации, имеющие первую и высшую квалификационные категории, лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных организаций и специалисты предприятий, организаций, учреждений по профилю подготовки обучающихся.

Состав членов ГЭК утверждается директором техникума.

График проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за восемь недель до начала ГИА.

На заседания ГЭК техникумом представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума об утвержденных темах выпускных квалификационных

работ.

- Сведения об успеваемости обучающихся.
- Выпускная квалификационная работа.
- Зачетные книжки обучающихся.
- Протоколы заседаний ГЭК.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

## **16. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и храниться в архиве образовательной организации.

### **17. Требования к организации проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояний здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютера, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать, общаться с членами ГЭК);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов:

- для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- для слабослышащих: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в общеобразовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Профессиональный модуль
1.	Расширение ассортимента холодных блюд из мяса говядины в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
2.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рыбы в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
3.	Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками в ПОП	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4.	Расширение ассортимента сладких блюд в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
5.	Расширение ассортимента пирожных птифур в ПОП	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
6.	Расширение ассортимента сладких ролл в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
7.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса индейки в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
8.	Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
9.	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
10.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
11.	Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
12.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
13.	Расширение ассортимента супов-пюре в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
14.	Расширение ассортимента салатов из сырых овощей в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
15.	Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
16.	Расширение ассортимента вторых горячих мучных блюд в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
17.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
18.	Расширение ассортимента мучных блюд греческой кухни в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
19.	Расширение ассортимента мясных салатов в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
20.	Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
21.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
22.	Расширение ассортимента холодных овощных закусок в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
23.	Расширение ассортимента десертов на основе вафель в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

24.	Расширение ассортимента пасты с мясом в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
25.	Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
26.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы в столовой быстрого питания в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
27.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
28.	Расширение ассортимента бургеров в ПОП	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
29.	Расширение ассортимента десертных блюд детского меню в ПОП	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
30.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины в ПОП	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции



**Примерная тематика заданий на выпускную квалификационную работу  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Тема выпускной квалификационной работы	Задание на ВКР
1.	Расширение ассортимента мучных блюд греческой кухни в ПОП	Расширение ассортимента мучных блюд Гирос с выпуском 4 наименований в смену в количестве 120 порций
2.	Расширение ассортимента мясных салатов в ПОП	Расширение ассортимента мясных салатов с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
3.	Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд в ПОП	Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд с выпуском 4 наименований в смену в количестве 12 порций
4.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций
5.	Расширение ассортимента холодных овощных закусок в ПОП	Расширение ассортимента холодных овощных закусок с выпуском 3 наименования в смену в количестве 50 порций
6.	Расширение ассортимента десертов на основе вафель в ПОП	Расширение ассортимента десертов на основе вафель с выпуском 4 наименования в смену в количестве 25 порций.
7.	Расширение ассортимента пасты с мясом в ПОП	Расширение ассортимента пасты с мясом с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
8.	Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни в ПОП	Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни с выпуском 3 наименований в смену в количестве 15 порций
9.	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса в ПОП	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса 3 наименований в смену в количестве 6 порций
10.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины с выпуском 4 наименований в смену в количестве 16 порций
11.	Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета в ПОП	Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета с выпуском 6 наименований в смену в количестве 36 порций
12.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы в столовой быстрого питания в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы с выпуском 3 наименования в смену в количестве 45 порций
13.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций
14.	Расширение ассортимента бургеров в ПОП	Расширение ассортимента бургеров с выпуском 3 наименований в смену в количестве 20 порций
15.	Расширение ассортимента десертных блюд детского меню в ПОП	Расширение ассортимента десертных блюд детского меню с выпуском 5 наименований в смену в количестве 50 порций
16.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
17.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском с выпуском 3 наименования в смену в количестве 40 порций
18.	Расширение ассортимента холодных блюд из мяса говядины в ПОП	Расширение ассортимента холодных блюд из мяса с выпуском 5 наименований в смену в количестве 35 порций.
19.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рыбы в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций.
20.	Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками в ПОП	Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками с выпуском 5 наименований в смену в количестве 120 порций.
21.	Расширение ассортимента сладких блюд в ПОП	Расширение ассортимента сладких блюд с выпуском 6 наименований в смену в количестве 25 порций.
22.	Расширение ассортимента пирожных птифур в ПОП	Расширение ассортимента пирожных птифур с выпуском 3 наименований в смену в количестве 60 порций.

23.	Расширение ассортимента сладких ролл в ПОП	Расширение ассортимента сладких ролл с выпуском 4 наименования в смену в количестве 20 порций
24.	Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса индейки в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих запеченной блюд из мяса индейки с выпуском 3 наименований в смену в количестве 300 порций
25.	Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни в ПОП	Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни с выпуском 5 наименований в смену в количестве 60 порций
26.	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы в ПОП	Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы с выпуском 3 наименования в смену в количестве 90 порций
27.	Расширение ассортимента супов-пюре в ПОП	Расширение ассортимента супов-пюре с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций
28.	Расширение ассортимента салатов из сырых овощей в ПОП	Расширение ассортимента салатов из сырых овощей с выпуском 3 наименования в смену в количестве 90 порций
29.	Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены в ПОП	Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены с выпуском 15 порций и меняющимся ассортиментом в количестве 6 наименований
30.	Расширение ассортимента вторых горячих мучных блюд в ПОП	Расширение ассортимента ravioli с выпуском 4 наименований в смену в количестве 40 порций.

Форма заявления на выполнение ВКР

Заместителю директора по УПР

\_\_\_\_\_ обучающегося \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(наименование темы ВКР)*

в связи с выполнением программы подготовки специалиста среднего звена по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и закрепить за научным руководителем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(должность, Ф.И.О)*

База прохождения производственной (преддипломной) практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(наименование предприятия)*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
*(личная подпись)*

Председатель ЦМК

Научный руководитель

\_\_\_\_\_  
/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
/\_\_\_\_\_

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Форма задания на выполнение ВКР**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
**Технология продукции общественного питания**

Код и наименование специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(И. О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на выполнение выпускной квалификационной работы**

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа \_\_\_\_\_

1. Тема выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ утверждена приказом от № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2. Срок сдачи студентом завершённой работы до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Цель и задачи выпускной квалификационной работы:

4. Исходные данные к разработке выпускной квалификационной работы:

5. Перечень вопросов, подлежащих разработке и изложению в выпускной квалификационной работе:

6. Консультанты по смежным вопросам выпускной квалификационной работы: (с указанием относящихся к ним разделов (параграфов) работы):

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Научный руководитель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Форма календарного плана-графика выполнения ВКР

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК**  
выполнения выпускной квалификационной работы

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_  
Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

№ этапа	Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)	Сроки выполнения	Отметка о выполнении с указанием срока выполнения	Примечания
1.	Выбор (утверждение) темы дипломной работы, закрепление за руководителем			
2.	Задание по ВКР			
3.	Календарный план выполнения ВКР			
4.	Преддипломная практика			
5.	Защита отчета по преддипломной практике			
6.	Согласование введение ВКР			
7.	Согласование материала теоретического раздела темы ВКР			
8.	Согласование материала практического раздела темы ВКР			
9.	Согласование заключения и списка использованных источников и литературы			
10.	Представление ВКР руководителю			
11.	Предварительная защита ВКР			
12.	Нормоконтроль			
13.	Представление ВКР председателю ЦМК и рецензенту			
14.	Ознакомление с рецензией			
15.	Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии. Допуск к защите			
16.	Защита ВКР			

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Научный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

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

Форма отзыва на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
Технология продукции общественного питания

Код и наименование специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ОТЗЫВ**  
научного руководителя на выпускную квалификационную работу

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)

Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

Характеристика основных результатов работы:  
Объем выпускной квалификационной работы, стр. \_\_\_\_\_  
Объем практической части, стр. \_\_\_\_\_  
Количество приложений, шт. \_\_\_\_\_

Наименование критерия	Балльная оценка	Баллы
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме	0 – содержание не соответствует теме	
	1 – содержание не полностью соответствует теме	
	2 – содержание полностью соответствует теме	
Выполнение поставленных в ВКР цели и задач	0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты	
	1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере	
	2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью	
Логичность изложения материала	0 – отсутствует логика изложения материала	
	1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения	
	2 – логичное изложение материала	
Использование профессиональной лексики	0 – не используется профессиональная лексика	
	1 – профессиональная лексика используется частично или не всегда корректно	
	2 – повсеместно и корректно используется профессиональная лексика	
Научный стиль изложения	0 – стиль изложения не является научным	
	1 – научный стиль изложения перемешивается с иными стилями	
	2 – научный стиль изложения используется во всем тексте работы	
Глубина проведенного обзора основных теоретических положений	0 – отсутствует проработка теоретических положений	
	1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления. Отсутствие анализа исследования изучаемого вопроса за последние пять лет.	
	2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора, в том числе за последние три года.	
Анализ нормативно-технической документации	1 – Анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СНИП, СанПин) частично отсутствует.	
	2 – Проведен анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ,	

	СНиП, СанПин)	
Адекватность выбора методологического аппарата	0 – полное несоответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным	
	1 – неполное соответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным, отсутствие обоснования используемых методов и данных.	
	2 – полное соответствие и грамотное обоснование выбранного методологического аппарата имеющимся данным и выбора самих данных	
Достоверность полученных результатов	0 – недостоверность полученных результатов	
	1 – сомнительная достоверность полученных результатов. Имеются ошибки в расчетах полученных результатов или полученные результаты имеют неадекватное значение.	
	2 – полученные результаты достоверны и адекватны, отсутствуют ошибки в расчетах.	
Обоснованность выводов и рекомендаций	0 – отсутствие обоснования полученных выводов и предлагаемых рекомендаций.	
	1 – частичное обоснование выводов и рекомендаций. Не продемонстрирован эффект от предлагаемых рекомендаций.	
	2 – грамотное обоснование выводов и предложенных рекомендаций, которые подтверждены приведенным анализом экономического эффекта	
Наличие практической направленности ВКР	0 – отсутствие практической направленности	
	1 – наличие практической направленности, но некорректность ее формулировки. Практическая значимость имеется только в аналитической в части работы.	
	2 – корректная формулировка практической направленности, выводы и рекомендации представляют ценность с практической точки зрения.	
Соответствие правилам оформления ВКР	0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
Степень самостоятельности выполнения ВКР	0 – работа выполнена несамостоятельно	
	1 – работа характеризуется частичной самостоятельностью	
	2 – работа выполнена полностью самостоятельно	
<b>Сумма баллов</b>		

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

---



---



---

Выпускная квалификационная работа \_\_\_\_\_

*соответствует (не соответствует)*

требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть \_\_\_\_\_

*рекомендована (не рекомендована)*

к защите с оценкой \_\_\_\_\_

*(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно<sup>i</sup>)*

Научный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*(подпись)*

*(Ф.И.О.)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:**

Количество баллов	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
5-бальная шкала	0-12	13-16	17-20	21-26

Форма рецензии на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
**Технология продукции общественного питания**

Код и наименование специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на выпускную квалификационную работу**

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество)

Наименование темы: \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

(Ф. И. О., место работы, должность, ученое звание, степень)

Наименование критерия	Балльная оценка	Баллы
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме	0 – содержание не соответствует теме	
	1 – содержание не полностью соответствует теме	
	2 – содержание полностью соответствует теме	
Выполнение поставленных в ВКР цели и задач	0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты	
	1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере	
	2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью	
Логичность изложения материала	0 – отсутствует логика изложения материала	
	1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения	
	2 – логичное изложение материала	
Использование профессиональной лексики	0 – не используется профессиональная лексика	
	1 – профессиональная лексика используется частично или не всегда корректно	
	2 – повсеместно и корректно используется профессиональная лексика	
Научный стиль изложения	0 – стиль изложения не является научным	
	1 – научный стиль изложения перемешивается с иными стилями	
	2 – научный стиль изложения используется во всем тексте работы	
Глубина проведенного обзора основных теоретических положений	0 – отсутствует проработка теоретических положений	
	1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления	
	2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора	
Анализ нормативно-технической документации	1 – Анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СНИП, СанПин) частично отсутствует.	
	2 – Проведен анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ,	



	СНиП, СанПин)	
Адекватность выбора методологического аппарата	0 – полное несоответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным	
	1 – неполное соответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным, отсутствие обоснования используемых методов и данных.	
	2 – полное соответствие и грамотное обоснование выбранного методологического аппарата имеющимся данным и выбора самих данных	
Достоверность полученных результатов	0 – недостоверность полученных результатов	
	1 – сомнительная достоверность полученных результатов. Имеются ошибки в расчетах полученных результатов или полученные результаты имеют неадекватное значение.	
	2 – полученные результаты достоверны и адекватны, отсутствуют ошибки в расчетах.	
Обоснованность выводов и рекомендаций	0 – отсутствие обоснования полученных выводов и предлагаемых рекомендаций.	
	1 – частичное обоснование выводов и рекомендаций. Не продемонстрирован эффект от предлагаемых рекомендаций.	
	2 – грамотное обоснование выводов и предложенных рекомендаций, которые подтверждены приведенным анализом экономического эффекта	
Наличие практической направленности ВКР	0 – отсутствие практической направленности	
	1 – наличие практической направленности, но некорректность ее формулировки. Практическая значимость имеется только в аналитической в части работы.	
	2 – корректная формулировка практической направленности, выводы и рекомендации представляют ценность с практической точки зрения.	
Соответствие правилам оформления ВКР	0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
	2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе	
<b>Сумма баллов</b>		

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

---



---



---

Выпускная квалификационная работа \_\_\_\_\_

*соответствует (не соответствует)*

требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и может быть \_\_\_\_\_

*рекомендована (не рекомендована)*

к защите с оценкой \_\_\_\_\_

*(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно<sup>ii</sup>)*

Рецензент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*(подпись)*

*(Ф.И.О.)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:

Количество баллов	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
5-бальная шкала	0-10	11-14	15-18	19-24

---