

ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

по подготовке специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

« Областной многопрофильный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец. дисциплин

Председатель МК Севастьянова Ермакова Т.М.

Протокол № 1 от 28 08 2017 г

Проект программы ГИА разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания № 384 от 22.04.2014 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Разработчики: Совина А.И - преподаватель спец.дисциплин; Красавина Е.Ю. – преподаватель спец.дисциплин; Комкова О.И. – преподаватель спец.дисциплин;

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет:

вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Паспорт программы государственной (итоговой) аттестации
3. Структура и содержание государственной (итоговой) аттестации
4. Условия реализации государственной (итоговой) аттестации
5. Приложения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74)

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по специальности – базовый.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме выполнения и защиты дипломной работы.

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

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении и защите дипломной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках определенных полномочий.

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в техникуме.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования ППССЗ и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;

- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
 - перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;
 - форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
 - критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.
- Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором техникума.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

3.6. Организация работы структурного подразделения.

3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар).

4. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

5. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты дипломной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и годовому календарному графику учебного процесса на 2020-2021 учебный год.

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	-Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной квалификационной работы -Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной квалификационной работы	Октябрь 2020	Председатель ГЭК Преподаватели МК Директор, заместитель директора по УПР
2.	Проведение собрания в группе, родительского собрания «О программе государственной итоговой аттестации выпускников 2019 г.»	Октябрь 2020	Заместитель директора по УПР
3.	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Закрепление тематики выпускной квалификационной работы за студентами.	Апрель 2021	Заместитель директора по УПР

	- Подготовка приказа о закреплении тематики выпускной квалификационной работы		Директор
4.	Подготовка и оформление бланков заданий на выпускную квалификационную работу и календарных графиков выполнения выпускной квалификационной работы для студентов.	Апрель 2021	Преподаватель Заместитель директора по УПР
5.	Подбор руководителей ВКР. Подбор состава государственной экзаменационной комиссии	Апрель 2021 Декабрь 2020	Заместитель директора по УПР Директор
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению выпускной квалификационной работы у руководителей ВКР.	Май-2021	Зав.уч.части
7.	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников»	Ноябрь 2020	Методист
8.	Контроль за ходом выполнения студентами выпускной квалификационной работы	Апрель-май 2021	Руководитель ВКР
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	июнь 2021	Заместитель директора по УПР
10.	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (о сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	май 2021	Заместитель директора по УПР
11.	Организация и проведение экспертизы качества выпускной квалификационной работы – отзыв, рецензирование	июнь 2021	Заместитель директора по УПР Руководитель ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите выпускной квалификационной работы на заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	июнь 2021	Заместитель директора по УПР
13.	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии	Июнь 2021	Директор Заместитель директора по УПР

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения студентами и защиты (дипломных работ) осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации и включает следующие этапы:

1 этап. Срок выполнения ВКР:

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	с апреля по май 2021
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР	С мая по июнь 2021
Оформление	Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями	

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

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием.	С мая по июнь 2021
	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	В соответствии с графиком консультаций
	Зам. директора по УПР	Регулярная проверка хода и результатов выполнения студентами ВКР	С мая по июнь 2021
	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ВКР студента с оценкой качества его выполнения.	Июнь 2021
Итоговый	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения.	Июнь 2021г
	Зам. директора по УПР	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на дипломный проект.	Июнь 2021г

		Решение о допуске студента к защите дипломного проекта на заседании ГЭК	Июнь 2021г
--	--	---	------------

2.5 Содержание государственной итоговой аттестации

2.5.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливается общая тематика выпускных квалификационных работ – различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Индивидуальная тематика разрабатывается и предлагается преподавателями по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания совместно с руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованными в разработке данных тем.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем (приложение № 1), утверждается приказом директора техникума. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, утверждённых директором техникума. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы (проекта), предварительно согласованную с работодателем (форма заявлений – приложение № 2, 3). Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Тематика должна:

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

Выпускная квалификационная работа может быть по своему характеру четырех видов:

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

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

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

Структура ВКР:

- Задание на выполнение ВКР (приложение № 7)
 - a) введение;
 - b) основная часть:

- теоретическая часть;
- опытно-экспериментальная часть (практическая, специальная, исследовательская и др);

- с) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- д) список используемых источников;
- е) приложения.

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

Объем ВКР должен составлять не менее 40 страниц и не более 60 страниц машинописного текста.

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

Примечание:

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

2.5.2. Защита выпускных квалификационных работ

Допуск к защите ВКР

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

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

- отзыв руководителя ВКР с оценкой (форма отзыва – приложение № 4)
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой (форма рецензии – приложение № 5).

Руководитель ВКР, рецензент, консультанты по отдельным частям ВКР удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе ВКР. Заместитель директора техникума по учебно-производственной (УПР) работе делает запись о допуске студента к защите ВКР также на титульном листе пояснительной записки ВКР (форма титульного листа ВКР – приложение № 6).

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

Защита ВКР

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

2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику .

3. Процедура защиты ВКР включает:

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

- чтение отзыва и рецензии на выполненную ВКР,

- объяснения студента по замечаниям рецензента,

- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности;

4. Члены ГЭК фиксируют результаты экспертизы выполнения и защиты ВКР в протоколах (приложение № 8).

5. Заседания ГЭК протоколируются и подписываются председателем и секретарем ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР,

- присуждение квалификации,

6. Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов, с оформлением протокола (приложение №9)

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГИА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебном кабинете ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;

- компьютер

- рабочие места для обучающихся;

- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

- комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ

3. Федеральные законы и нормативные документы;

4. Стандарты по профилю специальности.

3.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации на заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Сводная ведомость результатов освоения ППСЗ по специальности
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности,
- Приказ директора о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности,
- Приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности,
- Приказы директора о допуске студентов к защите ВКР на заседании ГЭК по специальности,
- Выполненные выпускные квалификационные работы – дипломные работы студентов с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы.

3.4. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

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

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

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации),

характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективно использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

3.5. Кадровое обеспечение ГИА

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА

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

Требование к квалификации членов государственных аттестационных комиссий ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 40.02.01 «Право и организация социального обеспечения»

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

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Областной многопрофильный техникум» устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ (ВКР) – дипломных работ, из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов в области юриспруденции, базовых предприятий, организаций и преподавателей специальных дисциплин (профессиональных модулей) техникума;

- консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР, из числа преподавателей техникума и специалистов предприятий, хорошо владеющих спецификой вопроса;

- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области юриспруденции;
- государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством образования Нижегородской области, персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом директора техникума.

4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ.

1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, 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 образовательной организации.

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 образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

(п. 33 в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74)

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей 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 пересдачей 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 образовательной организацией.

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 направляет 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.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, 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 (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

10. 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.

11. 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.

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

13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ВКР)

в форме дипломной работы

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Организация процесса и приготовление мясных полуфабрикатов в ресторане «Юбилейный».
2. Организация процесса и приготовление рыбных полуфабрикатов в ресторане «Юбилейный»
3. Организация технологического процесса и приготовление мясных полуфабрикатов в кафе «Росинка».
4. Организация процесса и приготовление овощных полуфабрикатов в ресторане «Дивеевская слобода»
5. Совершенствование технологического процесса приготовления мясных полуфабрикатов в кафе «Белый парус»
6. Совершенствование технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов в кафе «Олимп».
7. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в кафе «Молодежное».
8. Организация технологического процесса и расширение ассортимента холодных блюд и закусок в кафе «Белый парус».
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента по приготовлению бутербродов в кафе «Молодежное».
10. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок в кафе «Олимп» с. Дивеева.
11. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов в кафе «Олимп».
12. Организация технологического процесса приготовления мясных холодных блюд и закусок в ресторане «Юбилейный».
13. Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы отварной целиком.
14. Организация процесса приготовления и приготовление мясных блюд в столовой технопарка «Саров»
15. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд в ресторанной кухне «Дивеевская Слобода»
16. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд вегетарианской кухни в кафе «Русь».
17. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из картофеля в кафе «Росинка»
18. Организация технологического процесса приготовления и приготовление мясных блюд в кафе «Валентина».
19. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из рыбы в ресторане «Юбилейный».
20. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря в кафе «Олимп» с. Дивеева.
21. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из натурального мяса в кафе.
22. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из птицы и дичи в ресторане «Юбилейный»
23. Внедрение сложных вторых блюд из субпродуктов для ресторана в меню русской кухни»

24. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из картофеля в кафе «Ерш».
25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в кафе «Колобок»
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для организации банкета на 60 человек в кафе «ООО Олимп».
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы.
28. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров для сложных горячих блюд.
- 29 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд из рыбы.
- 30 Организация технологического процесса приготовления горячих пюре-образных супов.
31. Приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса.
32. Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса.
33. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сыра.
34. Технология производства сложных блюд из овощей и грибов.
35. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий в пищекомбинате Ардатовское райпо.
36. Организация технологического процесса приготовления кондитерских изделий в пищекомбинате Ардатовское райпо.
37. Организация процесса приготовления и приготовление мучных изделий из дрожжевого теста в кафе «Дольче Вита»
38. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из бездрожжевого теста в кафе «Сушица»
39. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий в предприятии «Маринс Парк Отель»
40. Разработка ассортимента блюд и напитков детского кафе .
41. Разработка ассортимента блюд и напитков закусочной «Пельменная» с.Дивеева.
42. Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане «Юбилейный».
43. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в кафе «Росинка»
44. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в кафе «Белый парус».
45. Разнообразие и характеристика техники декорирования десертов в ресторане.
46. Организация процессов приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе с обслуживанием официантами на 40 посадочных мест с разработкой фирменных блюд из рыбы.
47. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из домашней птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
48. Организация процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из свинины.
- 49 Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.
50. Организация технологического процесса и расширение ассортимента приготовления сложных блюд из мяса в ресторане.
- 51 Организация работы холодного цеха кафе на 75 посадочных мест.

- 52 Организация работы закусочной на 25 мест.
- 53 Управление процессами обслуживания на предприятиях питания.
- 54 Организация работы общедоступной столовой на 50 посадочных мест.
- 55 Организация работы детского кафе на 50 посадочных мест.
- 56 Организация работы кафе «Сушица» на 25 посадочных мест.

Директору
ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

студента 4 курса очной формы
обучения специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания группы
№_____

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

*О закреплении темы
выпускной квалификационной работы*

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2020-2021 учебного года прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, утвержденную приказом директора ГБПОУ Областной многопрофильный техникум от «_____» _____ 20__ г № _____

Тема _____
(наименование темы)

(подпись студента) (расшифровка)

«_____» _____ 20__ г

Приложение № 3

Директору
ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

_____ студента 4 курса очной формы
обучения специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания группы №__

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

О согласовании темы
выпускной квалификационной работы

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 2020-2021 учебного года прошу согласовать и закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, согласованную с

(наименование организации – работодателя)

Наименование темы:

(наименование темы)

СОГЛАСОВАНО:

(наименование должности) (подпись) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

МП

(подпись студента) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

Приложение №4

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу – дипломная работа
студента специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
группы №__ форма обучения очная

(фамилия, имя, отчество)

на тему:

(наименование темы)

Проект включает:

- Пояснительную записку на _____ листах;
- Графические материалы на _____ листах формата _____;

Дипломная работа выполнен (а) _____

(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: _____

Качество выполнения составных частей ВКР _____

(обоснованность, оригинальность, практическая ценность принятых в работе решений; степень использования при разработке достижений науки, техники, производства, экономики)

Качество профессиональных знаний и умений, уровень профессионального мышления студента, проявленные в ходе выполнения ВКР _____

(умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, положительные стороны, а также недостатки в работе, качество оформления работы, степень самостоятельности при выполнении работы и др),.

Пояснительная записка

Графические материалы

Комплект документов (другой документации).....

Достоинством (вами) работы является (ются):

1.....

К недостаткам ВКР можно отнести:

1.....

В ходе выполнения ВКР студент продемонстрировал _____ уровень профессиональных знаний и умений по специальности, _____ уровень профессионального мышления, _____ степень самостоятельности, умение работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией и другими источниками информации
В целом ВКР заслуживает оценку

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Руководитель выпускной квалификационной работы:

_____ (квалификация, специальность)

_____ «__» _____ 20__ г.

(подпись) (ФИО)

Приложение № 5

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу – дипломная работа
студента специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
группы №__ форма обучения очная

(фамилия, имя, отчество)

на тему: _____

(наименование темы)

ВКР включает:

- Пояснительную записку на _____ листах;
- Графические материалы на _____ листах формата _____;

Дипломная работа выполнен (а) _____

(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятые решения: _____

(Оценивается качество выполнения составных частей работы; обоснованность принятых решений; степень использования при разработке достижений науки, техники, производства,

экономики; оригинальность предложений; теоретическая и практическая значимость работы;

соблюдение стандартов, качество оформления.

Пояснительная записка

Графические материалы

Комплект документов

Комплект документов (другой документации).....

Достоинством (вами) ВКР является (ются):

1.....

К недостаткам ВКР можно отнести:

1.....

В целом ВКР заслуживает оценку _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Рецензент выпускной квалификационной работы:

(квалификация, специальность)

_____ «__» _____ 20__ г.

(подпись) (ФИО)

Рецензия должна обязательно включать:

- Соответствие выполненной работы заданию;
- Характеристику выполнения каждого раздела, использование последних достижений науки и техники, опыт новаторов производства и экономическое обоснование принятых в работе решений;
- Оценку качества выполнения графической части работы;
- Отзыв о дипломной работе в целом, о возможности внедрения работы в практику.

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

_____ / _____ /

К защите допущен:
зам. директора по УПР _____

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: _____

Выполнил студент группы № ____ _____
(подпись) (ФИО)

Руководитель работы _____
(подпись) (ФИО)

Консультант _____
(подпись) (ФИО)

Рецензент: _____
(подпись) (ФИО)

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Согласовано:

Председатель МК

_____ 20__ г.

Утверждаю:

Заместитель директора по УР

_____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

Дата выдачи работы «__» _____ 20__ г.

Срок сдачи работы «__» _____ 20__ г.

ФИО студента:

Группа №__ специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема выпускной квалификационной работы:

Содержание работы:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Преподаватель: _____ ФИО

Студент: _____ ФИО

Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Протокол результатов выполнения и защиты

выпускных квалификационных работ –дипломных работ студентов группы №____ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, форма обучения очная

№ п/п	ФИО	Тема ВКР	Оценка ВКР – дипломной работы			
			Руководителя	Рецензент	Члены ГАК	Итоговая
1.						
2.						
3.						

Председатель ГЭК _____
(подпись)

(ФИО)

Секретарь ГЭК _____
(подпись)

(ФИО)

«__» _____ 20__ г.

Приложение 9

Итоговый протокол заседания государственной
экзаменационной комиссии по выпуску студентов 20__ год.

от «__» _____ 20__ год

Группа № ____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Число студентов по списку: ____ человек

Аттестовано: ____ человек

заседания государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

Председатель комиссии: _____

Заместитель председателя комиссии _____

Члены комиссии: _____,

рассмотрев итоговые оценки успеваемости за весь курс обучения, производственные характеристики, результаты выполнения выпускных квалификационных работ, комиссия постановила: указанным в списке студентам выдать дипломы об окончании ГБПОУ Областной многопрофильный техникум по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	ФИО	Дата рождения	Итоговая оценка ВКР	Присвоенная квалификация	Заключения экзаменационной комиссии о выдаче документа

Председатель ГЭК _____
(подпись)

(ФИО)

Секретарь ГЭК _____
(подпись)

(ФИО)

