БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический техникум»
_____ Ю.И. Горьков

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

на 2021-2022 учебный год

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Квалификация: техник-технолог

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
Протокол № 4 от «11» марта 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель государственной
экзаменационной комиссии
_____/_____/
«___»_____ 20__г.

Орел, 2021

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384).

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум»

Разработчики: Н.В.Аленичева, преподаватель
Е.С. Ефимова, преподаватель
О.А. Синельникова, мастер производственного обучения

Согласовано
Заместитель директора _____ В.С. Дудинова
«12» марта 2021 г.

Утверждено на заседании педагогического совета
Протокол № 2 от «12» марта 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА……4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ……6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ……8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ……..10
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ……..22
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ……..……..28

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В программе ГИА определены:

– материалы по содержанию ГИА;
– сроки проведения ГИА;
– условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
– критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа ГИА разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384);

- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования.

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС ГИА включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

ВКР, выполняемая в форме дипломного проекта, позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

- позволяет 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 (преддипломной) практики;

- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

В программе ГИА приведена примерная тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Программа ГИА утверждается директором БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» до 15 декабря текущего учебного года после ее обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии до 1 декабря текущего учебного года, который проводится с участием председателя ГЭК. График подготовки к ГИА размещается на стенде в кабинете.

Программа ГИА в бумажном виде хранится у заместителя директора. Не менее чем за 6 месяцев до проведения ГИА программа доводится до сведения студентов. Для этого проводятся собрания групп, которые выходят на ГИА. Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление 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.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1.Область применения программы ГИА

Программа ГИА предусматривает проверку освоения следующих *видов профессиональной деятельности* (ВПД) *и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):*

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 «Повар», 12901 «Кондитер»).

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

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

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

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

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

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

ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

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

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью проведения ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Задачи ГИА:

- проверка освоенности выпускником профессиональных компетенций и его готовности к выполнению профессиональных задач;
- проверка, а также систематизация и закрепление знаний, умений обучающихся, полученных в ходе освоения дисциплин и модулей ОПОП, при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков самостоятельной работы обучающихся;
- присвоение выпускникам квалификации «техник - технолог».

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки ГИА проводится на IVкурсе в VIII семестре. ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР, которая выполняется в виде дипломного проекта.

Продолжительность ГИА составляет 6 недель, в том числе:

- подготовка ВКР - 4 недели;
- защита ВКР - 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид ГИА - выпускная квалификационная работа (дипломный проект).

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку ВКР: 4 недели с 18.05.2022 г. по 14.06.2022 г.

Сроки защиты ВКР: 2 недели с 15.06.2022 г. по 28.06.2022г.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО обязательное требование к ВКР - соответствие ее тематики одному или нескольким профессиональным модулям. Примерная тематика ВКР представлена в таблице 1.

№	Примерная тематика ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация технологического процесса приготовления солянок	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы
2.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра	
3.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей	
4.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы	
5.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из кролика	
6.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из филе птицы	
7.	Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей с соусом	
8.	Организация технологического процесса приготовления пасты	
9.	Организация технологического процесса приготовления ризотто	
10.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд китайской	

	кухни	структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
11.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд русской кухни	
12.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы	
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса	
14.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов	
15.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса тушеного и томленого в горшочке	
16.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленного мяса	
17.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из кнельной массы	
18.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей	
19.	Организация технологического процесса приготовления пюреобразных супов из птицы	
20.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд грузинской кухни	
21.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд французской кухни	
22.	Организация технологического процесса приготовления рулетов из рыбы	
23.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд	

	итальянской кухни	

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного из профессиональных модулей.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Темы ВКР, выбранные студентами, рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, выносятся на рассмотрение научно-методического совета. Закрепление за студентами выбранных тем ВКР и назначение руководителя производится приказом директора БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» на основе письменного заявления студента-выпускника.

Темы ВКР утверждаются не позднее, чем за 2 недели до начала производственной практики (преддипломной).

После утверждения темы ВКР студенту выдается задание с критериальными требованиями.

Тема и руководитель ВКР могут быть изменены по заявлению студента с обоснованием причин и с согласия заместителя директора, но не позднее начала сроков, определенных в учебном плане для подготовки ВКР.

Структура ВКР:

I. Введение
II. аналитическая часть
III. проектная часть
IV. технико-экономическая часть
V. безопасность жизнедеятельности
VI. заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
VII. список используемых источников
VIII. приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

В теоретической части описываются и анализируются объект и предмет исследования, обосновывается выбор применяемых средств, методов, технологий.

В практической части предлагаются решения поставленных задач (разработка ассортимента выпускаемых блюд, составление технологических карт, калькуляционных карт, по теме ВКР, экономический расчет и раздел по охране труда).

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении ВКР

Реализация программы ГИА предусматривает наличие:

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кабинета охраны труда;
- кабинета социально-экономических дисциплин;
- кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, персональный компьютер);
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Распределение студентов по указанным аудиториям производится в зависимости от тематики ВКР.

3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной (итоговой) аттестации.
2. Литература по специальности:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 240с.

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2013. 160с.

5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для сред.проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 96 с.

6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с., [8] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

9. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф образования/ Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 336.

10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М. : ПрофОбрИздат, 2002. – 248 с.

11. Калинова В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320 с.

12. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 160 с.

13. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений нач. проф. образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.

14. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

15. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 528.

16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680с.: ил.

18. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. шк., 1992. – 127с.

19. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.

20. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.

21. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

Нормативные документы:

22. ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

23. ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия

24. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

25. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

26. ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

27. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

28. ГОСТ Р 55365-2012 Фарш мясной. Технические условия

29. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

30. ГОСТ Р 54520-2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия

31. ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия

32. ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества

33. ГОСТ 10.76-74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования (с Изменением N 1)

34. ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.

35. ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.

36. ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса.

37. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.

38. ГОСТ 7631-2008Рыба, нерыбные объекты и продукты из них.

39. ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Методы анализа.
40. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия.
41. ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.
42. ГОСТ 17660-97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия
43. ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества
44. ГОСТ Р 55764-2013 Мясо гусей (тушки и их части). Торговые описания (с Поправкой)
45. ГОСТ 32151-2013 Мясо уток (тушки и их части). Торговые описания
46. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
47. ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
48. ГОСТ Р 55499-2013 Продукты из мяса птицы. Общие технические условия
49. ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия
50. ГОСТ Р 55337-2012 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия
51. ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия
52. ГОСТ 31472-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания
53. ГОСТ Р 54673-2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия
54. ГОСТ Р 54349-2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки
55. ГОСТ 28825-90 Мясо птицы. Приемка

Электронные ресурсы:

56. http://docs.cntd.ru Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
57. http://interdoka.ru/kulinaria/1982/ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

3.3. Кадровое обеспечение ГИА

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

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

3.4. Общие требования к организации и проведению ГИА

3.4.1. Порядок назначения руководителя ВКР

Назначение руководителя ВКР осуществляется приказом директора, не менее, чем за 2 недели до начала производственной практики (преддипломной).

Основные обязанности руководителя ВКР включают в себя:

– оформление задания студенту-выпускнику на подготовку ВКР по установленной форме;

– оказание помощи при составлении студентом плана работы, при подборе необходимой литературы и фактического материала;

– консультирование по вопросам, возникающим в ходе подготовки ВКР;

– контроль за выполнением графика подготовки ВКР, за своевременностью и качеством выполнения отдельных глав дипломной работы;

– контроль за работой студента, проводимый руководителем ВКР, дополняется контролем со стороны заместителя директора. На заседаниях предметно цикловой комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе написания ВКР. На заседаниях предметно цикловой комиссии могут заслушиваться также отчеты студентов-выпускников, работа которых по письменным или устным заявлениям руководителей ВКР может быть признана неудовлетворительной;

– написание отзыва на выполненную ВКР. В отзыве руководителем ВКР указываются характерные особенности выполненной работы; кратко излагаются наиболее важные проблемы, подвергшиеся исследованию; дается анализ содержания пояснительной записки ВКР с указанием достоинств и недостатков; отмечается практическая значимость;

– обязательное присутствие руководителя ВКР на предзащите и защите студентом ВКР на заседании ГЭК.

3.4.2 Порядок организации нормоконтроля

Целью нормоконтроля является проверка ВКР на соответствие нормам, требованиям и правилам оформления установленным нормативным документам.

Нормоконтроль осуществляет преподаватель, назначаемый приказом директора техникума. Основные обязанности преподавателя, осуществляющего нормоконтроль:

– проведение установочной конференции с целью знакомства студентов с нормативными документами, устанавливающими стандарты оформления ВКР, а также сроков ее сдачи;

– проведение текущих консультаций по правилам и процедурам оформления ВКР в помощь студентам-выпускникам;

– проверка ВКР на соответствие требованиям стандартов оформления;
– подписание завершенных ВКР.

Студент должен представить на подпись преподавателя, осуществляющего нормоконтроль, готовую ВКР в распечатанном виде в срок не позднее, чем за 5 дня до защиты.

3.4.3 Порядок назначения консультанта ВКР

Кроме руководителя ВКР и преподавателя, осуществляющего нормоконтроль, всем студентам в обязательном порядке назначается консультант. Консультант назначается приказом директора.

Основные функции консультанта:

– консультирование (как групповое, так и индивидуальное) студентов в период подготовки ВКР по вопросам анализа, моделирования, проектирования;

– контроль и проверка корректности постановки задач и соответствия методологии их решения используемым стандартам моделирования и проектирования, а также оформления технической документации;

– подписание готовых ВКР.

Студент должен предоставить на подпись преподавателей-консультантов, готовую ВКР в распечатанном виде в срок не позднее за 10 дней до защиты.

3.4.4 Порядок рецензирования ВКР

ВКР подлежит обязательному рецензированию. Рецензентами могут быть руководители профильных для данной специальности учреждений, организаций, предприятий, начальники структурных подразделений, а также преподаватели других профессиональных образовательных организаций, являющихся членами ПЦК, профильными для данной специальности.

Председатель ПЦК контролирует своевременность поступления рецензии, ее полноту и качество. Рецензия, как правило, должна быть выполнена на бланке организации, где работает рецензент, а его подпись заверена печатью и подписью начальника отдела кадров.

3.4.5 Состав государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО создается ГЭК, которая формируется из преподавателей образовательного учреждения, а также лиц из сторонних организаций, соответствующих профилю подготовки выпускников – преподавателей других образовательных учреждений и представителей работодателей. Возглавляет ГЭК председатель, который

организует и контролирует деятельность ГЭК и обеспечивает единство требований, предъявляемых выпускникам.

3.4.6 Критерии оценки ВКР

В основе оценки ВКР лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

– работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом;

– имеет положительные отзывы руководителя и рецензента без замечаний;

– при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов. Доклад структурирован, раскрывает причины выбора темы и ее актуальность, цель, задачи, предмет, объект исследования, логику получения каждого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы;

– если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК (см. п.4) студент демонстрирует высокий уровень освоенности компетенций.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

– работа 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. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом.

– имеет положительный отзыв руководителя и рецензента (без замечаний или содержащий незначительные замечания, которые не влияют на полноту раскрытия темы);

– при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными, вносит предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов. Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета,

объекта исследования, но эти неточности устраняются при ответах на дополнительные уточняющие вопросы. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

– если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК (см. п.4) студент демонстрирует высокий или средний уровень освоенности компетенций.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

– работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям.

– в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы, в которых указаны недостатки, не позволившие студенту в полной мере раскрыть тему;

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы. Ответы на вопросы членов ГЭК носят не достаточно полный и аргументированный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из дипломной работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом;

– если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК (см. п.4) студент демонстрирует средний или низкий уровень освоенности компетенций.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

– работа не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе;

– 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;

– если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК (см. п.4) студент демонстрирует низкий уровень освоенности компетенций.

3.4.7. Защита ВКР

К защите ВКР допускаются лица, представившие в установленный срок (за 3 дня до защиты) ВКР с отзывами руководителя и рецензента.

За 5 дней до защиты ВКР проводится предзащита. Целью проведения предзащиты является промежуточный контроль и коррекция материалов,

предоставляемых на защиту, а также подготовка студента-выпускника к открытому заседанию ГЭК. При подготовке к предзащите студент пишет доклад, готовит раздаточный материал (таблицы, графики, диаграммы), мультимедийную презентацию (слайды). Содержание доклада и демонстрационного материала согласовывается с руководителем ВКР.

В ходе предзащиты осуществляется контроль выполненной студентом работы: соответствие темы приказу об утверждении тем ВКР, проверка структуры, содержания, оформления, наличия необходимых материалов, заслушивание доклада студента. На предзащиту студент должен предоставить пояснительную записку текста ВКР, демонстрационный материал, текст доклада. Руководитель ВКР приглашается на предзащиту в обязательном порядке. После заслушивания доклада студенту задаются вопросы в устной форме. Все замечания, сделанные на предзащите, студент должен исправить в срок не позднее чем через два дня после данной процедуры (то есть за три дня до защиты).

Результаты предзащиты обсуждаются на собрании руководителей ВКР, которое проводится за три дня до защиты. По результатам обсуждений принимается решение о допуске студента к защите.

Проведение защиты ВКР осуществляется на открытом заседании ГЭК с участием не менее 2/3 ее состава, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя.

Защита ВКР проходит следующим образом. Студент в течение 7-10 минут излагает основные положения своей работы. Выступление должно начинаться с обозначения темы работы, перечисления цели и задач. Затем необходимо обосновать актуальность выбранной темы, дать краткую характеристику объекта и предмета исследования. Далее следует раскрыть основное содержание работы, иллюстрируя его представленными на слайдах схемами, диаграммами, рисунками, а также представляет вниманию комиссии готовое блюдо. В конце доклада обязательно должны быть выводы о проделанной работе. Студент должен излагать основное содержание своей работы свободно, не читая письменного текста.

Заканчивая выступление, студент-выпускник должен ответить на замечания рецензента, объясняя причину недоработок, указывая способы их устранения.

Важный и ответственный момент защиты – ответы на вопросы членов ГЭК. Вопросы студенту задают сразу после его выступления в устной форме члены комиссии. Количество вопросов, задаваемых студенту на защите, не ограничивается. Вопросы могут быть заданы как непосредственно по теме защищаемой работы, так и по другим смежным предметным областям.

При подготовке ответов на вопросы и замечания рецензента студент имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы должны быть убедительны, теоретически обоснованы, а при необходимости подкреплены цифровым, графическим материалом.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день

после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК. Выставленные оценки комментируются Председателем ГЭК в присутствии всех аттестуемых студентов.

Выпускнику по положительным результатам защиты ВКР присваивается квалификация «техник - технолог» с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и защитившему ВКР на «отлично», выдается диплом с отличием.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из БПОУ ОО «Орловский технологический техникум». Дополнительные заседания ГЭК организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком срока для прохождения ГИА соответствующей ОПОП. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве БПОУ ОО «Орловский технологический техникум».

3.4.8. Порядок подачи апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию БПОУ ОО «Орловский технологический техникум». Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия формируется в

количестве не менее пяти человек из числа преподавателей БПОУ ОО «Орловский технологический техникум», не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор БПОУ ОО «Орловский технологический техникум».

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

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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные БПОУ ОО «Орловский технологический техникум».

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

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.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве БПОУ ОО «Орловский технологический техникум».

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оценка уровня освоенности выпускником профессиональных компетенций руководителем ВКР проводится в соответствии с показателями оценки результата, приведенными в форме 1, на основе анализа структуры и содержания работы. Оценка проводится по трехбалльной шкале: 1 – низкий уровень сформированности компетенций; 2 – средний, 3- высокий.

Форма 1

Оценка руководителем сформированности компетенций при выполнении ВКР

_____

(ФИО выпускника)

_____

(ФИО руководителя ВКР)

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка** 1 – низкий уровень 2 – средний уровень 3- высокий уровень
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.	
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.	
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.	
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.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	
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.	

4.2. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оценка уровня освоенности выпускником профессиональных компетенций членами ГЭК проводится в соответствии с показателями оценки результата, приведенными в форме 2, на основе результатов выступления студента, представленных им демонстрационных материалов и ответов на вопросы. Оценка проводится по трехбалльной шкале: 1 – низкий уровень сформированности компетенций; 2 – средний, 3- высокий. Решение об уровне освоенности компетенций выпускником членами ГЭК принимается простым большинством голосов.

Форма 2

Оценка членов ГЭК сформированности компетенций на защите ВКР

_____

(ФИО выпускника)

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка** 1 – низкий уровень 2 – средний уровень 3- высокий уровень
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.	
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.	
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.	
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.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	
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. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

–проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

–присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

–пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

–обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. На основании заявления дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение индивидуальных требований в зависимости от нозологических особенностей выпускников.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)

Обучающийся _____ шифр

Специальность _____

Группа № ____

Тема выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

_____

_____

Руководитель _____ _____
И.О.Ф. Подпись

Консультант по экономической части _____ _____
И.О.Ф. Подпись

Консультант по охране труда _____ _____
И.О.Ф. Подпись

Консультант по графической части _____ _____
И.О.Ф. Подпись

Нормоконтроль _____ _____
И.О.Ф.

Допустить дипломный проект к защите в Государственной экзаменационной комиссии

Заместитель директора _____ (Е.Н.Соловьева)

«____» июня 2022г. приказ от «_» июня 2022 г. №_____

Работа защищена: протокол от «___» июня 2022 г. №____

С оценкой _____

Орел, 2022 г

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДАЮ:

Председатель ПЦК Заместитель директора

_____Е. В. Черникова _____ Е.Н. Соловьева

(подпись) (подпись)

«___» _____2021 г. «___»_____ 2021 г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)
обучающемуся: _____ шифр _____
Ф.И.О

1.Тема ВКР «_____
_____»
Утверждено приказом директора техникума от «___» апреля 2022 г. № ___

2. Срок сдачи обучающимся законченной работы «___» июня 2021 г.

3. Исходные данные к работе: нормативно-правовые документы, реквизиты организации, ремонтная документация, учебная и методическая литература, интернет-ресурсы.

4. Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов):
Аннотация
Введение
Аналитическая часть
Технологическая часть
Экономическая часть
Охрана труда и экология
Заключение
Список литературы и источников
Приложения

5. Перечень демонстрационного материала:
-компьютерная презентация к защите, экспериментальная часть (по необходимости) прилагаются на компакт-диске,

6. Консультанты по ВКР (с указанием относящихся к ним разделов)

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

Аналитическая часть			
Технологическая часть			
Графическая часть			
Экономическая часть			
Охрана труда и экология			

Дата выдачи задания « » марта 2021 г.

Руководитель _____ ( )
(подпись)

Задание принял к исполнению _____ ( )
(подпись)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

Наименование этапов ВКР	Срок выполнения этапов ВКР	Примечание
Введение		
Аналитическая часть		
Технологическая часть		
Экономическая часть		
Охрана труда		
Работа над презентацией		
Получение отзыва руководителя		
Получение рецензии		
Нормоконтроль документации		
Предзащита		
Защита проекта		

Обучающийся _____ ( )
(подпись)

Руководитель ВКР_____ ( )
(подпись)