

СОГЛАСОВАНО

Шуляева Е.А. 28 «декабрь» 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Лениногорский
политехнический колледж»

Р.Р.Минязев 28 «декабрь» 2023 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения

«Лениногорский политехнический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация:

– техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

Программа государственной (итоговой) аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, 19.02.10 Технология продукции общественного питания

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 14 » июня 2013 г. № 464

Программа одобрена на заседании Сервис и машиностроение
(указать наименование ПЦК)

от 12.02.2013 года, протокол № 3
номер

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета
от _____ года, протокол № _____
номер

Согласовано

Председатель ПЦК



Салимгараева Е.Н.

Зам. директора по УР:



Степанова И.В.

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

ВПД 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

ВПД 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

ВПД 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

ВПД 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.

1.1.3. Определение сформированности у выпускника общих компетенций (ОК):

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

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа)

разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
- уставом ГАПОУ «ЛПК»,
- рабочим учебным планом по программе подготовке специалистов среднего звена.

1.3. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы

1.5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

17 мая – 13 июня 2023 г. — подготовка выпускной квалификационной работы;

14–27 июня 2023 г. — защита выпускной квалификационной работы.

2. Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее — ВКР) способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлена на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решить профессиональные задачи.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.3. Темы ВКР, выполняемых в виде дипломной работы, определяются преподавателями предметно-цикловой комиссии, ответственной за реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки и практического применения.

Темы ВКР, выполняемых в виде дипломной работы, определяются преподавателями предметно-цикловой комиссии, ответственной за реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.4. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе право предложения ~~своей~~ тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки и практического применения.

2.5. Руководитель ВКР разрабатывает задание на дипломную работу с определением требований к структуре, содержанию пояснительной записки и графической части.

2.6. Дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий и организаций, преподавателями образовательных организаций по профилю дипломной работы. Рецензенты назначаются приказом руководителя образовательного учреждения.

Рецензия включает: заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы; оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы; оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

2.7. Руководитель ВКР составляет отзыв на дипломную работу по установленной в профессиональной образовательной организации форме, включая оценку деятельности обучающегося при подготовке дипломной работы, оценку выполненной дипломной работы.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, представителей предприятий отрасли.

3.2 Для проведения ГИА (защиты ВКР) создается государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). В состав ГЭК по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии:
- заведующий отделением специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания;
- преподаватели специальных дисциплин выпускающей ПЦК специальности по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания;
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

3.3 Председатель ГЭК по специальности утверждается Министерством образования и науки Республики Татарстан по представлению Учреждения. Остальной состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа за 1 месяц до начала работы ГЭК.

3.4 Расписание проведения ГИА выпускников утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за 1 месяц до начала работы ГЭК.

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

3.6 На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- приказ директора Учреждения о допуске студентов к государственной (итоговой) аттестации;
- выполненные выпускные квалификационные работы дипломные работы с письменным отзывом руководителя и рецензией.
- сведения об успеваемости обучающегося по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении ОПОП (портфолио).
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о составе ГЭК и апелляционной комиссии;
- сведения об успеваемости студентов;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы учитываются: доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы; ответы на вопросы; оценка рецензента; оценка руководителя. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.2. Решение о присвоении квалификации техник – технолог по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология производства общественного питания принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты ВКР в виде дипломной работы.

4.3. Решения государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации

5.1 На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляется протокол государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ГАПОУ «ЛПК».

5.2 Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.3 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.

5.4 Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после проведения государственной итоговой аттестации впервые.

Образец протокола государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена. (Приложение 6)

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

№ п/п	Тема выпускных квалификационных работ	Наименование профессиональных компетенций, отражаемых в работе
1.	Организация производства и технология приготовления сложных горячих блюд на базе кафе «Монрайс Чайхона»	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
2.	Организации производства и разработка технологического процесса приготовления вторых блюд на базе рабочей столовой Татнефть УРС	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 6.1-6.5.
3.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления сбалансированного меню для детей дошкольного учреждения	ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1, ПК 3.3-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
4.	Организация производства и реализация сложных блюд на базе студенческой столовой Лениногорского политехнического колледжа на 60 посадочных мест	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
5.	Организация производства и разработка ассортимента сложных блюд из рыбы на базе кафе «Бахетле» на 45 человек	ПК 1.2, ПК 2.1-2.3, ПК 3.2, ПК3.4, ПК 4.1, ПК5.1, ПК 6.1-6.5.
6.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления блюд татарской национальной кухни на базе кафе «Траттория»	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
7.	Организация производства и разработка меню для приготовления сложных горячих блюд из птицы с соусом для дошкольного учреждения	ПК 1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
8.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления и приготовление блюд австрийской кухни на базе кафе «Suare»	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
9.	Организация производства и разработка однодневного рациона на базе дошкольного учреждения «Солнышко»	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.2, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
10.	Организация производства и разработка ассортимента блюд из мяса на базе буфета ГАПОУ «ЛПК» для работников ПАО «Транснефть».	ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
11.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления блюд для детей с учетом их возрастного периода на базе детского сада «Ласточка»	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
12.	Организация производства и разработка ассортимента для проведения банкета на базе кафе «Траттория»	ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК3.3, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

13.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления блюд из рыбы японской кухни на базе кафе «Сушка»	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
14.	Организация производства горячего цеха и технология приготовления сложных горячих блюд итальянской кухни на базе кафе «MODJO»	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.2, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
15.	Организация производства и разработка меню для приготовления блюд из морепродуктов на базе кафе «Сушка»	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК2.3, ПК 3.1, ПК3.3-3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
16.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления комплексного обеда на базе кафе «Сушка»	ПК 1.1, ПК 2.1-2.2, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК5.2, ПК 6.1-6.5.
17.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления вторых блюда для банкета на базе кафе «Бехетле»	ПК 1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
18.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из баранины на базе кафе «Арцах»	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
19.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления сложных горячих первых банкетных блюд на базе кафе «Нарат»	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
20.	Организация производства и разработка технологического процесса приготовления блюд татарской национальной кухни на базе кафе «Бехетле»	ПК 1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
21.	Организация производства горячего цеха и технология приготовления сложных горячих вторых блюд из мяса сельскохозяйственной птицы на базе школьной столовой	ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
22.	Организация производства и технология приготовления сложных горячих запеченных блюд из грибов и сыра в школьном образовательном учреждении	ПК 1.1, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕНИНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (12 шрифт)

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(14 шрифт)

«К защите допущен»
Заместитель директора по УР
_____ Степанова И.В.
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ
РАБОТА (26 шрифт)

ОСОБЕННОСТИ И ТРАНСФОРМАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ТАТАРСКОЙ КУХНИ (14 шрифт)

Руководитель работы _____ И.О.Ф
подпись, дата

Консультанты:

по технологической части _____ И.О.Ф
подпись, дата

по экономической части _____ И.О.Ф
подпись, дата

Нормоконтроль _____ И.О.Ф
подпись, дата

Рецензент _____ И.О.Ф
подпись, дата

Разработал студент группы _____ И.О.Ф
подпись, дата

Форма бланка задания на ВКР (дипломную работу)
Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по УПР
И.В. Степанова
«__» _____ 20__ г

**ЗАДАНИЕ(ОБРАЗЕЦ)
НА ВЫПОЛНЕНИЕ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

ТЕМА:

Студент(ка) (Ф.И.О) _____

Группа ТОП.19

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Срок предоставления работы к защите: «__» _____ 2023 г

ВВЕДЕНИЕ

1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Характеристика административно - территориального расположения, конкурентоспособности (месторасположение, зона)

1.2 Характеристика предприятия (тип, режим работы, реклама, виды услуг, предоставляемые потребителям, краткий анализ потребительского спроса)

1.3 Формы и источники снабжения

1.4 Материально-техническое обеспечение

1.5 Организация производственной деятельности цехов (общая полезная и производственная площадь, какие цехи, режим работы цехов и график выхода работников, характеристика продукции и ассортимент (блюд, полуфабрикатов) выпускаемой цехами, оборудование, используемое в процессе подготовки полуфабрикатов и приготовления блюд)

1.6 Организация обслуживания

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2.1 Разработка меню (по теме ВКР) или вариантов меню

2.2 Ассортимент, характеристика сырья согласно - нормативно технологической документации, применяемое в приготовлении блюд разработанного меню, условия и сроки хранения выбранного сырья и продуктов

2.3 Основные технологические способы и приемы, применяемые в процессе подготовки сырья и приготовления блюд в процессе приготовления блюд

2.4 Технологическое оборудование, используемое в приготовлении блюд меню

2.5 Определение количества сырья и компонентов, подлежащего механической и тепловой кулинарной обработке

2.6 Технология приготовления блюд меню

- разработка рецептур (ТТК) – (5-7блюд, согласно теме ВКР)

3 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 Правила и техника безопасности при эксплуатации оборудования (в процессе приготовления)

3.2 Правила и техника безопасности при приготовлении и реализации готовых блюд

3.3 Санитарно-гигиенические нормы цехов и торгового зала

4 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

4.1 Расчет затрат на сырье и продукты

4.2 Определение труда выполненных работ

4.3 Расчет стоимости изготовления блюда

4.4. Расчет экономической эффективности приготовления блюд

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ (карты, схемы, рисунки, таблицы, копии документов, фото, диаграммы и прочее дополняющее смысл ВКР)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ по теме курсовой работы (15слайдов)

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 2023 г

Руководитель: _____ (Ф.И.О.)

Задание принял к исполнению: _____ (Ф.И.О.)

Оценка за работу: « ____ » _____ (прописью)

**Форма бланка отзыва руководителя выпускной квалификационной
работы**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕНИНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОТЗЫВ
руководителя выпускной квалификационной работы

Тема работы _____

Автор: _____

Группа: _____

Специальность: шифр, наименование.

Руководитель: ФИО, должность.

Отмеченные достоинства _____

Отмеченные недостатки _____

Практическое значение _____

Заключение _____

Общая оценка работы _____

Руководитель выпускной
квалификационной работы:

подпись

И.О.Ф.

« ____ » _____ 20__ г.

Форма бланка отзыва рецензента о выпускной квалификационной работе

Бланк рецензента

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕНИНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОТЗЫВ

рецензента о выпускной квалификационной работы

Автор: _____

Группа: _____

Специальность: код, наименование.

Тема работы _____

Рецензент: (Ф.И.О., место работы, должность)

Оценка образовательных достижений студента (ки):

Профессиональные компетенции (код наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная – 1; отрицательная – 0)

Отмеченные достоинства _____

Отмеченные недостатки _____

Заключение _____

Общая оценка работы _____

Рецензент _____ «__» _____ 20__ г.

**Форма протокола собрания обучающихся по ознакомлению с
программой государственной итоговой аттестации**

ПРОТОКОЛ
собрания обучающихся

С программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, требованиями по содержанию и оформлению, критериями оценки выпускной квалификационной работы ознакомлены.

№№ п/п	Фамилия, имя, отчество выпускника (полностью)	Подпись	Дата
1.	Валиева Светлана Эдуардовна		
2.	Газизов Артур Маратович		
3.	Глухов Роман Владимирович		
4.	Газизова Эльвина Тахировна		
5.	Гумаров Риназ Ильшатovich		
6.	Кашапова Мадина Ринатовна		
7.	Махубрахманов Рустем Ренатович		
8.	Новиков Дмитрий Николаевич		
9.	Потякова Алина Дмитриевна		
10.	Сидорова Эмилия Владимировна		
11.	Ситр Рахиль Ильдаровна		
12.	Федотова Ирина Александровна		
13.	Фатхутдинов Ислам Ильгамович		
14.	Чурбанова Жаннэт Ильдусовна		
15.	Шашков Даниил Валерьевич		
16.	Шаяхметова Рада Ришатова		

Куратор группы _____

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

ПРОТОКОЛ № ____

заседания государственной экзаменационной комиссии процедуры
государственной итоговой аттестации обучающихся от «____» ____ 20__ года

группа ТОП.20

Образовательная программа среднего профессионального образования —
программа подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Председатель государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)

Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии:

Секретарь

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за весь курс обучения, характеристики по итогам преддипломной практики, результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ), в виде дипломной работы (ДР), комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам выдать дипломы среднего профессионального образования с присвоением квалификации по специальности: _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Оценка ВКР в виде ДР	Квалификация
1.	Валиева Светлана Эдуардовна		
2.	Газизов Артур Маратович		
3.	Глухов Роман Владимирович		
4.	Газизова Эльвина Тахировна		
5.	Гумаров Риназ Ильшатovich		
6.	Кашапова Мадина Ринатовна		
7.	Махубрахманов Рустем Ренатович		
8.	Новиков Дмитрий Николаевич		
9.	Потякова Алина Дмитриевна		
10.	Сидорова Эмилия Владимировна		
11.	Ситр Рахиль Ильдаровна		
12.	Федотова Ирина Александровна		
13.	Фатхутдинов Ислам Ильгамович		
14.	Чурбанова Жаннэт Ильдусовна		
15.	Шашков Даниил Валерьевич		
16.	Шаяхметова Рада Ришатовна		

Председатель ГЭК: _____ / _____

Секретарь ГЭК: _____ / _____

Члены ГЭК: _____ / _____

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью

22 Января 1991 года

Директор ЛПК:

Р. Р. Миниязов

