

**Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Северский промышленный колледж»**

ОТЧЕТ

**Председателя Государственной аттестационной комиссии по защите
Выпускных квалификационных работ студентами специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
дневное отделение
ОГБПОУ «Северский промышленный колледж»**

1. СОСТАВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

Председатель: Свиридова Т. В. – главный технолог ООО «Комбинат питания»;

Зам. председателя: Сидорова И.А. – заместитель директора по развитию компетенций и внешним связям;

Члены ГЭК: Терехова О.Н. - начальник отдела по работе со студентами;
Бурмистрова Г.В. - заведующий кафедрой, преподаватель;
Гоголева О.А. - преподаватель;
Иванченко В.П. - преподаватель;
Корнева С.В. – тьютор;
Скорлупина И.В. - преподаватель;
Халилова Н.А. - главный эксперт демонстрационного экзамена;

Секретарь: Михайлова В.А.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГАК

Приказом СПК № 04-04/125 от 14.05.2022 г. к защите дипломных проектов допущено 12 студентов гр. Д078 специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Расписание работы ГЭК было согласовано со всеми членами ГЭК.

Допуск к защите был подготовлен на основании предварительной защиты дипломных проектов обучающихся, состоявшейся 08.06.2022 г. в соответствии с графиком.

Защита дипломных проектов проводилась 22.06.2022г.

Заседание ГЭК проводилось в аудитории 211/1.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

Специальность	Отделение	Всего защищало дипломные проекты	Из них получили оценки				Получили диплом с отличием	Средний балл защиты
			«5»	«4»	«3»	«2»		
43.02.15	Дневное	12	12	-	-	-	5	5

Красный диплом получили: Бородина Марина, Гнилякова Кристина, Халимова Анастасия, Чивчиш Ульяна, Юдина Алина.

Качество защиты составляет – 100 %.

4. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

В соответствии с нормативными документами в декабре 2021 года утверждена Программа итоговой государственной аттестации, которая содержит все необходимые требования к организации итоговой аттестации. Все студенты ознакомлены с содержанием Программы под подпись. Программа ИГА размещена на сайте колледжа.

ВКР разработаны в соответствии с методическими рекомендациями на дипломное проектирование для студентов колледжа специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ВКР соответствуют заданиям на дипломное проектирование, утвержденным ИО. зам. директора ОГБПОУ «СПК» по РОКиУР Деминой Е.В.

Тематика дипломных проектов полностью соответствует ФГОС специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Приложение 1).

4. КАЧЕСТВО ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

ВКР выполнены в рекомендуемом программой объеме. Все ВКР состоят из следующих разделов:

- теоретического;

- практического;

Оформление соответствует требованиям ГОСТ и ЕСКД. Использовалась специальная и периодическая литература.

5. КАЧЕСТВО РЕЦЕНЗИЙ И ОТЗЫВОВ НА ВКР

Отзывы на выпускные квалификационные работы составлены грамотно, объективно, в должном объеме.

Руководителями дипломных проектов были преподаватель колледжа Бурмистрова Г.В – заведующий кафедрой, преподаватель спец.дисциплин, руководитель дипломных работ

Иванченко В.П - преподаватель спец.дисциплин, руководитель дипломных работ

Гоголева О.А - преподаватель спец.дисциплин, руководитель дипломных работ

Скорлупина И.В - преподаватель спец.дисциплин, руководитель дипломных работ

6. КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ

В целом, качество подготовки специалистов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с квалификацией «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» удовлетворяет требованиям, предъявляемым к выпускникам.

Председателем и членами ГЭК отмечены:

- актуальность тематики ВКР (дипломных работ) в соответствии с содержанием профессиональных модулей, учебных дисциплин и с учетом современных требований предприятий общественного питания

- демонстрация выпускниками способностей к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности

- хорошая организационная подготовка к защите

- лучшие защиты ВКР в соответствии с требованиями к профессиональным и общим компетенциям выпускников: Бородина М. В., Гнилякова К. А., Халимова А. И., Чивчиш У. А., Юдина А. А..

Для дальнейшего повышения качества подготовки техников-технологов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ГЭК рекомендует:

- повысить качество выполнения раздела по санитарии и гигиене согласно НАССР.

В целом, качество подготовки студентов удовлетворяет требованиям, предъявляемым к выпускникам специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с квалификацией «Специалист поварского и кондитерского дела»

Председатель ГЭК



Свиридова Т.В.