

Министерство образования и науки РТ
ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

Начальник производства

ООО «Школьное питание»

М.М. Крестьянова М.М. Крестьянова

2022г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ

«Торгово-технологический колледж»

Т.Т. Авдеева Т.Т. Авдеева

« 12 » 2022 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

Р.М. Мутыгуллина Р.М. Мутыгуллина

Зук. ПЦК

Т.В. Бухамет Т.В. Бухамет

Набережные Челны, 2022

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.)

Рассмотрена и принята педагогическим советом № _110_ от _28.12.22__20_22_г.

Председатель ГЭК – Крестьянова М.М., начальник производства ООО «Школьное питание»

Зам.председателя - Авдеева Т.Т., директор ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»

Содержание

Пояснительная записка.....	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	8
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	13
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации.....	21
4. Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации.....	24
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	29
6. Итоговые документы государственной итоговой аттестации.....	30

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 07 сентября 2022 г. № 05-1566 «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА в 2023 г.»;
- Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 октября 2022 г. № 05-1813 «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА в 2023 г.»;
- Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 октября 2022 г. № 05-1906 «О направлении разъяснений»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2015 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

- Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной аттестационной комиссией.

В государственную итоговую аттестацию выпускников специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания включена: выпускная квалификационная работа (далее – ВКР).

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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

Проведение итоговой аттестации в такой форме 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;
- упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Перечень тем ВКР рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждается приказом директора колледжа.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Требования к ВКР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по специальности.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебными планами по специальности.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена. При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

- виды государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи апелляций;
- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется ведущей предметной (цикловой) комиссией и утверждается директором колледжа после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.
8. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
9. Организация процесса приготовления и приготовление мороженого

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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
- ПК. 7.1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК. 7.1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК. 7.1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК. 7.1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК. 7.2.1 Выполнять подготовку бара к обслуживанию

ПК. 7.2.2 Обслуживать потребителей бара.

ПК.7.2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК.7.2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями

ПК. 7.2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции

ПК. 7.2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта

ПК. 7.2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

ПК 8.1Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 8.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий

ПК 9.1.Организовывать и проводить подготовку сырья для приготовления мороженого

ПК 9.2.Организовывать и проводить приготовление смесей для мороженого

ПК 9.3.Организовывать и проводить приготовление мороженого из смесей

ПК 9.4.Организовывать и проводить приготовление мягкого мороженого.

ПК 9.5.Организовывать и проводить приготовление вафель для мороженого.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих

соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. 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 (дипломная работа).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели с 22.05.2023г по 16.06.2023г

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели с 19.06.2023г по 30.06.2023г.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Подготовка и защита ВКР

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Целью выполнения ВКР является систематизация и углубление знаний обучающихся по избранной специальности, их применение при решении конкретных практических задач в контексте овладения основами исследовательской работы, осмысления будущей профессиональной деятельности в русле современного уровня развития науки и практики.

Основными задачами выполнения ВКР выступают:

- закрепление, углубление компетенций, теоретических знаний и практических умений обучающихся, их применение в профессиональной деятельности;
- развитие умений самостоятельной работы с научными и научно-методическими информационными источниками, творческой инициативы обучающихся;
- развитие умений структурированного и стилистически грамотного изложения материала, убедительного обоснования выводов, практических рекомендаций;

- выявление подготовленности обучающихся к самостоятельной творческой деятельности по избранной профессии;
- формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности;
- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация процесса разработки и внедрения в производство фирменного сложного десерта из творога	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2.	Организация процесса разработки и внедрения в производство фирменного сложного блюда из рыбы	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
3.	Организация процесса разработки и внедрения в производство фирменного сложного десерта с ягодами	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
4.	Организация процесса разработки и внедрения в производство фирменного сложного блюда из круп	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
5.	Организация процесса разработки и внедрения в производство фирменного сложного горячего блюда из птицы	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
6.	Организация процесса разработки и внедрения в производство фирменного сложного десерта с шоколадом	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
7.	Организация процесса разработки и внедрения в производство	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции

фирменной сложной закуски из птицы	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
------------------------------------	--

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей,
- рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий,
- утверждается колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- a) введение,
- b) основная часть:
 - теоретическая часть,
 - практическая часть,
 - заключение, рекомендации по использованию полученных результатов,
- d) список используемых источников,
- e) приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи, определяются объект и предмет ВКР.

При работе над теоретической частью определяется круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес,
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

-организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,

-использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20 источников), оставленный в следующем порядке:

– федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

– указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

– постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередные нормативные правовые акты;

– иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты – монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

– иностранная литература;

– интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п.

Объем дипломной работы должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст дипломной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в тестовом процессоре MS Word, Тип шрифта Times

New Roman, размер шрифта -14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Требования к структуре и оформлению дипломной работы, а также рекомендации по подготовке к защите представлены в Методических рекомендациях по разработке и оформлению дипломной работы.

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ОПОП (п. 18 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минпросвещения РФ от 08 ноября 2021г № 800), в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по специальности (п. 8.5. ФГОС СПО).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

– при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,
- 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.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

При проведении ГИА необходимо обеспечить доступ к информационному сопровождению, в обязательном порядке включающему:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- положение об организации выполнения и защиты ВКР колледжа;
- программу ГИА;
- методические рекомендации по выполнению ВКР;
- приказ об утверждении председателей ГЭК;
- приказ о создании ГЭК;
- приказ об утверждении тем ВКР;
- зачетные книжки;
- сводную ведомость успеваемости за период обучения;
- протоколы заседаний ГЭК;
- литературу по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. N968 и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 1.11.2013г. регистрационный №30306.

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. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от колледжа, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председателем государственной экзаменационной комиссии колледжа утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	оценка
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом. 	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом. 	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции 	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и	<ul style="list-style-type: none"> разработка ассортимента холодных закусок для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и 	

сложных холодных закусок	инвентаря; расчет массы сырья для изготовления сложных холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление холодных сложных закусок; приготовление холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность холодных сложных закусок	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	разработка ассортимента холодных сложных блюд из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей, рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; осуществление правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; подготовка овощей, рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных супов; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных горячих соусов; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - последовательность реализации сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 4.1.	- оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов	

<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, - подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -.оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>-демонстрация процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления сложных холодных десертов; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p>	

<p>сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта 	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Демонстрация навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> составления плана - меню предприятия; выполнения расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; составления меню 	
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Демонстрация навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> составления схем организации технологических процессов на производстве; решения производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; обоснованного подбора оборудования и инвентаря для разных цехов; составления плана цехов и размещения технологического оборудования 	
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Демонстрация навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> составления графика выхода на работу оформления табеля учета рабочего времени; разрешения конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); анализа производственных ситуаций; составления плана работы коллектива 	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Демонстрация навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> проведения органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий; заполнения бракеражного журнала; определения перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; решения производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; выполнения фактов фальсификации продовольственных товаров 	
<p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Демонстрация навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> составления и оформления основных реквизитов документов; составления учетно-отчетной документации; расчета по заработной плате; оформления документов по материальной ответственности. 	

4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий		Кол-во баллов
1	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	1 1 1 1 1	5
2	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание курса Знание специальной терминологии Конструктивные ответы на вопросы Содержательность ответов Лаконичность ответов	1 1 1 1 1	5
3	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы	Умение выделить новизну темы, Умение выделить актуальность, Умение обосновать новизну темы, Умение обосновать актуальность, Умение выделить и обосновать практическую значимость	1 1 1 1 1	5
4	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты	Умение структурировать работу Умение изложить основные этапы ее проведения Умение раскрыть проблематику работы Умение обосновать результаты Владение риторикой	1 1 1 1 1	5
5	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений Наличие выводов в работе Наличие авторской позиции в работе Умение раскрыть авторскую позицию, изложенную в работе Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	1 1 1 1 1	5
6	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение основную часть, заключение Умение раскрыть значимость своих предложений Умение лаконично отвечать на вопросы	1 1 1	5
7	Научность работы	Научность языка изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	1 1 1 1 1	5
8	Использование средств визуализации при презентации	Использование вербальных средств Использование невербальных средств Использование проектора Использование наглядных пособий Умение презентовать себя	1 1 1 1 1	5
9	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком Высокая степень самостоятельности Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок Наличие логических связей между главами и параграфами Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломной работе	1 1 1 1 1	5

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями/законными представителями несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

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.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора колледжа одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами колледжа. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6. ИТОГОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По завершении проведения ГИА должны быть оформлены и переданы на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК по защите ВКР;
- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- отчет о работе ГЭК;
- протоколы о рассмотрении апелляции (при возникновении).