



УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 01-02/545
от « 10» 11 2023г.
Директор ГАПОУ КТиХО
_____ С.М. Медведева

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Тольятти, 2023

«РАССМОТРЕНО»

на заседании педагогического совета

Протокол №4

от « 09 » 11 2023г.

Председатель:

_____ / С.М. Медведева

«СОГЛАСОВАНО»

Индивидуальный предприниматель

_____ / Ю.П. Чурсина

« 25 » 10 2023г

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГЭК

Директор ООО «ЛАЙМ»

_____ / И.С. Мищенко

« 25 » 10 2023г

«РАССМОТРЕНО»

на заседании методического объединения

ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И

БИОТЕХНОЛОГИИ

Протокол №__3

от « 18 » 10 2023г

_____ / Г.П. Опарина

Составитель:

Г.П. Опарина, преподаватель высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Н.В. Роменская, преподаватель ГАПОУ КТиХО

М.А. Головина, заведующая производством школы №11 ЗАО КШП «Дружба»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
3.	УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
4.	ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
4.1.	ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)	10
5.	ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ	16
6.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	17
6.1.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)	17
7.	ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	19
8.	ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	21
	ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» итоговая аттестация является формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита дипломного проекта.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» (далее – ГАПОУ КТиХО, Колледж) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации.

Программа разработана в соответствии с нормативными и методическими документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»;
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г.

№ 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок);

– Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (ред. от 21.10.2019) зарегистрирован в Минюсте России 23июля 2014г.№33234.

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и методических документах ГАПОУ КТиХО:

– Устав ГАПОУ КТиХО, утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от 31.01.2022г. №18-од с изменениями от 22.09.2023г. №626-од;

– Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти», утвержденное приказом директора от 10.04.2023г. № 01-20/162а;

– Положение о защите дипломного проекта (работы) по программам подготовки специалистов среднего звена выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти», утвержденное приказом директора от 10.04.2023г. № 01-20/162а.

В Программе используются следующие сокращения:

ГИА – государственная итоговая аттестация

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.2. Наименование квалификации

техник

2.3. Уровень подготовки

базовый

2.4. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

3 года 10 месяцев

2.5. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Защита дипломного проекта
Объем времени на подготовку и проведение ГИА	Подготовка 4 недели Проведение 2 недели
Сроки подготовки и проведения ГИА	Подготовка с 17.05. 2024г. по 13.06. 2024г. Защита дипломного проекта - с 14.06.2024г. по 27.06.2024г.

2.6. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

Профессиональные компетенции
<i>Вид деятельности 01: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>
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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<i>Вид деятельности 02: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<i>Вид деятельности 03: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>
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 горячих блюд из овощей,

грибов и сыра
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы
<i>Вид деятельности 04: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
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
<i>Вид деятельности 05: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<i>Вид деятельности 06: Организация работы структурного подразделения</i>
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.
<i>Вид деятельности 07: Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен</i>
ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых блюд и мучных изделий.
ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.
Общие компетенции
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

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения ГИА

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель дипломного проекта	Специалист с высшим профессиональным образованием соответствующего профиля.
Консультант дипломного проекта	Специалист из числа педагогических работников ГАПОУ КТиХО
Рецензент дипломного проекта	Специалисты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, деятельность которых соответствует профилю специальности и тематике дипломного проекта.
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ГАПОУ КТиХО, из числа: <ul style="list-style-type: none"> – руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; – руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; – представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
Заместитель председателя ГЭК	Заместителем председателя ГЭК является руководитель образовательной организации
Члены государственной экзаменационной комиссии	Лица, приглашенные из сторонних организаций, педагогические работники, имеющие ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию; представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала ГАПОУ КТиХО.

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения ГИА

№ п/п	Наименование документа
1.	Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти», утвержденное приказом директора от 10.04.2023г. № 01-20/162а

2.	Положение о защите дипломного проекта (работы) по программам подготовки специалистов среднего звена выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти», утвержденное приказом директора от 10.04.2023г. № 01-20/162а
3.	Методические указания по выполнению и защите дипломной работы (проекта) для студентов ГАПОУ КТиХО
4.	Индивидуальные задания на выполнение дипломного проекта
5.	ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
6.	Распорядительный акт министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии
7.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии
8.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о допуске студентов к государственной итоговой аттестации
9.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о закреплении тем дипломных проектов за обучающимися
10.	Протокол(ы) заседаний государственной экзаменационной комиссии.
11.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (журналы теоретического обучения и практик за весь период обучения, сводная ведомость успеваемости обучающихся, зачетные книжки выпускников, производственные характеристики, дневники учета выполнения работ)

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1.	Оборудование	Интерактивная доска, медиапроектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением
2.	Рабочие места	15 столов, 30 стульев
3.	Материалы	Схемы, технико- технологические карты, презентация
4.	Аудитория	Учебный кабинет

4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

4.1.1. Требования к теме дипломного проекта

Дипломный проект направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Для подготовки дипломного проекта выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

В период подготовки дипломного проекта в учебном кабинете оформляется стенд «В помощь выпускнику». Выполнение дипломного проекта проходит в соответствии с графиком. (см. раздел Приложения).

4.1.2. Требования к структуре и объему дипломного проекта

Составляющая дипломного проекта	Краткая характеристика	Минимальный объем, стр.
Титульный лист	Содержит полное наименование образовательной организации, название дипломного проекта, код и наименование специальности, номер группы, ФИО выпускника, ФИО руководителя дипломного проекта, год выполнения дипломного проекта.	1
Задание на дипломный проект	Согласно утвержденному образцу	1
Календарный график работы	Согласно утвержденному образцу	1
Содержание	Включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с	1

	которых начинаются эти элементы дипломного проекта.	
Введение	Во введении дается общая характеристика дипломного проекта: обоснование актуальности выбранной темы, цели, задачи, практическая значимость.	1 -2
Глава 1.	Глава состоит из подглав, наименование которых соответствует излагаемому материалу. Содержит подробные исследования, анализ аналогов, сопровождаемый иллюстрациями в тексте, анализ исследуемого состояния объекта, анализ потенциального потребителя предполагаемого продукта проектирования.	15-17
Выводы по 1-ой главе	Содержит концепцию работы, сформированную в результате исследований и анализа аналогов в соответствии с целями и задачами дипломного проекта, потребностями потенциального потребителя	1
Глава 2.	Состоит из подглав, наименование которых отражает их содержание. Содержит подробное поэтапное описание хода исследования, начиная с разработки рецептуры блюда или изделия, заканчивая итоговым вариантом технико-технологической карты блюда или изделия. Сопровождается схемами и фотографиями. Содержит полное описание разработанной технико-технологической карты, основные характеристики блюда или изделия. Содержит все характеристики предложенного блюда или изделия.	20-23
Выводы по 2-ой главе	Содержит поэтапное описание хода исследования, начиная с разработки рецептуры блюда или изделия, заканчивая итоговым вариантом технико-технологической карты блюда или изделия. Характеризует новизну, современность предлагаемого решения и предполагаемых ингредиентов и технологии приготовления.	1
Заключение	Заключение содержит общие выводы, обобщенное изложение основных проблем, авторскую оценку работы с точки зрения решения задач, поставленных в дипломном проекте, данные о практической	1

	эффективности выполненного проекта, указываются перспективы дальнейшей разработки темы	
Список информационных источников	Информационные источники располагаются в соответствии с их иерархической принадлежностью. Специальная научная и учебная литература оформляется в алфавитном порядке. В описании статей обязательно указываются названия журнала или собрания законодательства, где они опубликованы, год, номер и страница. Список информационных источников, как правило, включает в себя не менее 10-15 источников	1
Приложение	Приложения помещаются после списка использованных информационных источников, в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и номер, обозначенный арабской цифрой (без знака №). Листы в приложениях не нумеруются	4-5
Отзыв руководителя	Указывается объем выполненной работы, степень использования передовых достижений, умение студента самостоятельно работать с источниками информации, анализировать, оценивать, положительные и отрицательные моменты в работе, общая оценка и рекомендации по присвоению квалификации	1-2
Рецензия	Оценка полноты и обстоятельности проработки разделов, оценка качества выполнения графической части, указание положительных качеств и основных недостатков работы, общая оценка дипломного проекта.	1-2

4.1.3. Требования к оформлению дипломного проекта

Шрифт	Times New Roman
Размер шрифта	14 пт. (пунктов) в основном тексте, 12 пт. в таблицах, 10 пт. в сносках
Межстрочный интервал	1,5 - в основном тексте, 1,0 - в подстрочных ссылках
Размеры полей	левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.
Расстановка переносов	автоматическая
Ориентация	книжная
Вид печати	на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001

Требования к оформлению дипломного проекта представлены в Методических указаниях по выполнению и защите дипломной работы (проекта) для студентов ГАПОУ КТиХО.

4.1.4. Требования к процедуре защиты дипломного проекта

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1.	Доклад выпускника по теме дипломного проекта (7 – 10 минут)	Представление студентом результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы.
2.	Ответы выпускника на вопросы	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.
3.	Представление отзывов руководителя и рецензента	Выступление руководителя дипломного проекта, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК
4.	Ответы выпускника на замечания рецензента	Заключительное слово студента, в котором студент отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ним или давая обоснованные возражения
5.	Принятие решения ГЭК по результатам защиты дипломного проекта	Решения ГЭК об оценке дипломного проекта принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
6.	Документальное оформление результатов защиты дипломного проекта	Фиксирование решений ГЭК в протоколах.

4.1.5. Примерная тематика дипломных проектов

<p>ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>
--

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	
1	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторане люкс.
2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в ресторане высшего класса.
3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
4	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
5	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
6	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
7	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане 1 класса.
8	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане высшего класса.
9	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
10	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане высшего класса.
11	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
12	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.
13	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
14	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
15	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
16	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане.
17	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
18	Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
19	Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
20	Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни.
21	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.
22	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.
23	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
24	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.

25	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.
26	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.
27	Организация технологического процесса приготовления рыбы для сложных блюд в ресторане высшего класса.
28	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов французской кухни.
29	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
30	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится ГЭК, создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей СПО либо по усмотрению образовательной организации по отдельным специальностям СПО.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

«Отлично» – работа практического характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи дипломного проекта сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, выдвинута гипотеза исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, работа оформлена в соответствии с методическими указаниями по выполнению и защите дипломной работы (проекта) для студентов образовательной организации», имеются положительные отзывы рецензента и руководителя дипломного проекта. При публичном выступлении на защите выпускник демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Хорошо» – работа практического характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее шестнадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от методических указаний по выполнению и защите дипломной работы (проекта) для студентов образовательной организации», имеются положительные отзывы рецензента и руководителя дипломного проекта. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.

«Удовлетворительно» – работа исследовательского/практического характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи исследования сформулированы некорректно, объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный анализ литературных источников (менее шестнадцати), собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели, в оформлении работы допущены отступления от методических указаний по выполнению и защите дипломной работы (проекта) для студентов образовательной организации», имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя дипломного проекта. При публичном выступлении на защите студент непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация частично отражает содержание доклада.

Работа реферативного характера оценивается не выше «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» – работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи исследования сформулированы некорректно или не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования

определены нецелесообразно или не сформулированы, теоретическая часть представлена выписками из литературных источников, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, изложенных в методических указаниях по выполнению и защите дипломной работы (проекта) для студентов образовательной организации», имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя дипломного проекта. При публичном выступлении на защите студент неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

7. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка 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 образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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 результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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 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 (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;
- г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;
- д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложение
к программе ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Учебная группа Тп-120

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.	Баклыков Данила Алексеевич		
2.	Васюкова Диана Романовна		
3.	Дежурова Анастасия Александровна		
4.	Ермакова Ирина Алексеевна		
5.	Есаулкова Вера Сергеевна		
6.	Малашкина Полина Михайловна		
7.	Наумова Анастасия Евгеньевна		
8.	Назаров Егор Иванович		
9.	Симагова Ирина Евгеньевна		
10.	Чаповая Александра Павловна		



ГРАФИК
подготовки и выполнения дипломного проекта

Дата	Состав дипломного проекта	% выполнения
17.05.-23.05.2024г.	Обсуждение возможных путей раскрытия темы с руководителем	100%
	Обоснование актуальности темы;	100%
	Определение целей и задач, предмета и объекта, методов исследования	100%
	Обзор литературных источников по данной теме	100%
24.05.-30.05.2024г.	Выполнение исследовательской (практической) части работы	100%
31.05.-02.06.2024г.	Обработка результатов исследования	100%
	Формулировка выводов, оценка полученных результатов, разработка рекомендаций	30% 20%
03.06.-09.06.2024г.	Оформление дипломной работы	100%
10.06.-12.06.2024г.	Представление работы руководителю, написание письменного отзыва преподавателя	100%
13.06.2024г.	Оформление рецензии	100%
	Представление работы зав. учебной частью	100%
с 14.06.2024г.	Публичная защита	