

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЖЕЦКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАССМОТРЕНО
Советом колледжа

Протокол № ____
от «____» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ О.В. Викторова

«____» _____ 2022 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

на 2022-2023 учебный год

г. Бежецк, 2022

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом № 804 Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014 г. с учётом требований к процедуре ГИА, принятых приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

Разработчики программы:

Тараканова И.И.– преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бежецкий промышленно-экономический колледж»

Рассмотрено и одобрено методической комиссией дисциплин профиля «Экономика, технология и право»

Протокол № ___ от «___» _____ 2022 г.

Председатель _____ И. И. Тараканова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Структура и содержание Государственной итоговой аттестации....	8
3. Условия реализации программы Государственной итоговой аттестации.....	13
4. Оценка результатов Государственной итоговой аттестации.....	16
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	19
Приложение 1-Тематика выпускных квалификационных работ.....	21

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативная база для разработки Программы государственной итоговой аттестации

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

В программе ГИА определены:

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

Программа ГИА разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным приказом № 804 Министерства образования и науки РФ от 28.07. 2014 г.;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бежецкий промышленно-экономический колледж»;
- Положением о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена;
- регламентирующими документами WorldSkillsRussia, конкурсным заданием чемпионата WorldSkills по компетенции «Программные решения для бизнеса»

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

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

ВКР, выполняемая в форме дипломной работы, позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной (преддипломной) практики;

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

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

1.2. Требования к результатам обучения согласно ФГОС СПО

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных

полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. *ВПД Организация работы структурного подразделения.*

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

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

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом

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

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

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

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

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

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты

- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда
- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
- ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки
- ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки
- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

1.3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

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

Задачи ГИА:

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

1.4 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки ГИА проводится на 4 курсе в VIII семестре. ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР, которая выполняется в виде дипломной работы. Продолжительность ГИА составляет 6 недель, в том числе:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной в форме дипломной работы (ДР).

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

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой студента, на основании которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту квалификации техник-технолог.

2.2. Этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Объем времени:

- на выполнение ДР и подготовку к защите выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- на проведение защиты ДР – 2 недели.

Сроки итоговой государственной аттестации:

- выполнение ДР и подготовка к защите выпускной квалификационной работы – **с 18 мая по 14 июня 2023 г.;**
- проведение защиты ДР – **с 15 июня по 28 июня 2023 г.**

Расписание проведения Государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии

2.3. Выпускная квалификационная работа

Темы ДР разрабатываются преподавателями колледжа и рассматриваются методической (цикловой) комиссией дисциплин профиля «Экономика, технология и право», согласовывается с работодателем, после предварительного положительного заключения работодателей утверждается директором колледжа.

Выпускные квалификационные работы специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» имеют практико-ориентированную направленность и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выпускная квалификационная работа выполняется, как правило, индивидуально одним студентом.

Индивидуальная тематика разрабатывается и предлагается преподавателями комиссии специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» совместно с руководителями выпускных квалификационных работ.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, рассмотренных на заседании цикловой комиссии, согласованных с заместителем директора по учебной-производственной работе, одобренных на заседании педагогического совета, работодателем и утвержденных директором колледжа. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения и предварительно согласованную с работодателем.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Тематика выпускных квалификационных работ выпускников 2023 года специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приводится в Приложении 1.

За каждым студентом приказом директора закрепляются:

- тема ДР;
- руководитель ДР;
- нормоконтролер ДР;
- срок выполнения ДР.

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

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

Закрепление за студентами выбранных тем ВКР и назначение руководителя производится приказом директора колледжа.

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

После утверждения темы ВКР студенту выдается задание с критериальными требованиями.

Тема и руководитель ВКР могут быть изменены по заявлению студента с

обоснованием причин и с согласия заместителя директора, но не позднее начала сроков, определенных в учебном плане для подготовки ВКР.

2.4. Структура выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы определяется руководителем ВКР в зависимости от темы дипломной работы, рассматривается методической комиссией, приводится в задании, выдаваемом выпускнику на дипломную работу.

Структура выпускной квалификационной работы включает:

- Титульный лист
- Рецензия;
- Отзыв;
- Задание на ДР;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть (теоретическая и практическая часть);
- Заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- Список использованных источников;
- Приложение.

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

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

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

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

2.5. Требования к организации выполнения выпускной квалификационной работы

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы. Одновременно руководитель сопровождает не более 8 тем.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Задания, выдаваемые выпускникам для выполнения ВКР, рассматриваются методической комиссией, подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам не

позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики, т.е. не позднее **6 апреля 2023 года**.

Выдача задания на выпускную квалификационную работу сопровождается консультацией руководителя, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Задание на выпускную квалификационную работу может быть изменено с согласия студента в связи со сменой прохождения преддипломной практики.

Основные функции руководителя ДР:

- составление задания на ВКР и графика её выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ДР;
- оказание помощи студенту в подборе литературы;
- контроль над ходом выполнения ДР;
- написание отзыва на ДР.

Отзыв на ДР включает в себя оценки по следующим направлениям:

- оценка полноты выполнения ДР в соответствии с заданием;
- оценка качества выполнения каждого раздела ДР;
- оценка степени разработки вопросов, оригинальности решений;
- оценка теоретической и практической значимости ДР;
- оценка качества разработанного программного приложения;
- оценка ДР в целом.

Основные функции нормоконтролера ДР:

- консультирование по вопросам оформления ДР в соответствии с ЕСКД и ЕСПД;
- написание отзыва с оценкой о степени соответствия ДР требованиям ЕСКД и ЕСПД.

Общее руководство и контроль хода выполнения ДР осуществляется заместителем директора по учебно-производственной работе. Промежуточный контроль возлагается на заведующего отделением. Организацию выполнения ДР и текущий контроль осуществляет председатель методической (цикловой) комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

По завершении студентом выполнения ДР, но не **позднее 07.06.2023 года**, руководитель ДР подписывает его и составляет свой письменный отзыв, нормоконтролер ДР оформляет отзыв с оценкой о степени соответствия ДР требованиям ЕСКД и ЕСПД.

Выполненный ДР вместе с отзывом руководителя передается студентом заместителю директора по учебно-производственной работе.

Выполненные ДР отправляются заместителем директора по учебно-производственной работе на рецензию. Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанных с тематикой ВКР.

Рецензенты ДР назначаются приказом директора колледжа.

Рецензия на ДР включает:

- заключение о соответствии ДР заданию на него;
- оценка актуальности темы ДР;
- оценку степени качества выполнения каждого раздела ДР;
- оценку теоретической и практической значимости работы;
- оценку ДР в целом.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за один день до защиты ДР. Внесение изменений в ДР после получения рецензии не допускается.

После ознакомления с отзывом руководителя и рецензией на ДР заместитель директора по учебно-производственной работе готовит проект приказа о допуске студента к защите ДР и передает ДР в Государственную экзаменационная комиссию (ГЭК).

В случае неудовлетворительной оценки, выставленной рецензентом за ДР, вопрос о допуске к защите ДР решает ГЭК.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к допуску обучающихся к ГИА

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

3.2. Требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК).

ГЭК возглавляет председатель, **утвержденный Министерством промышленности и торговли Тверской области** из числа специалистов предприятий (организаций) города. Председателем ГЭК не может быть работник Бежецкого промышленно-экономического колледжа. Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Заместителем председателя ГЭК могут быть назначены директор колледжа, заместители директора или педагогические работники, имеющие высшую квалификационную категорию.

Состав членов ГЭК и ответственный секретарь утверждается приказом директора колледжа.

В своей работе ГЭК руководствуется:

– Законом РФ «Об образовании»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

– Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО;

– Уставом БПЭК;

– данной программой.

Место работы ГЭК устанавливается директором колледжа по согласованию с председателем ГЭК.

Расписание проведения защиты ДР составляется председателем методической (цикловой) комиссии, утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе и доводится до сведения студентов за 2 недели до начала работы ГЭК.

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

– государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;

- программа ГИА;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии.
- приказ об организации государственной итоговой аттестации **выпускников 2023 года**;
- приказ об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к ГИА (защите ДР);
- сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности;
- зачетные книжки студентов;
- выполненные выпускные квалификационные работы студентов.
- книга протоколов заседаний ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ с участием не менее двух третей ее состава.

Защита ДР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Присутствие на защите ДР посторонних лиц без разрешения директора колледжа не допускается.

Процедура защиты ДР включает:

- чтение отзыва руководителя ДР и рецензии;
- доклад студента (10-15 минут);
- вопросы членов ГЭК;
- ответы студентов на вопросы.

Вместо чтения отзыва руководителя и рецензии на ДР могут быть предусмотрены выступления руководителя и рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК. Общее время на защиту одного ДР – до 45 минут.

Решение Государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты Государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии.

Протокол заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), всеми членами и секретарем Государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа. В протоколе фиксируются:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы,
- присуждение квалификации.

Присуждение квалификации выпускнику проходит на заключительном заседании ГЭК.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, о выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора колледжа.

Студенту, имеющему оценку «отлично» по 75% дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам, оценку «отлично» на защите ДР, выдается диплом с отличием.

Студенты, не прошедшие Государственной итоговой аттестации или получившие на Государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения Государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения Государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее Государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на Государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения Государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы.

Повторное прохождение Государственной итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Лицам, не проходившим Государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти Государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим Государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением Государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы, но не ранее чем через один год.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника определяются М(Ц)К дисциплин профиля «Экономика, технология и право».

Оценка освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется через оценку выполнения профессиональной задачи.

Члены ГЭК по результатам выполненного задания выставляют баллы в соответствии с оценочными показателями в Оценочный лист эксперта для государственного экзамена, после чего они переносятся в Индивидуальный лист оценки Государственного экзамена.

Итоговая оценка за Государственный экзамен выставляется как среднее арифметическое баллов всех членов ГЭК, округленное в большую сторону.

При рассмотрении дипломной работы оценивается:

- глубина содержания работы;
- самостоятельность в изучении теоретического материала
- степень использования справочных материалов;
- убедительность аргументации выбора метода и средства решения задачи, самостоятельность суждений;
- языковая грамотность, стилистика;
- правильность, эстетичность оформления работы;
- своевременность выполнения работы;
- актуальность темы;
- соответствие выполненной работы теме и заданию;
- техническая прогрессивность, оригинальность и экономическую целесообразность принятых решений.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- оценка ДР, выставленная руководителем ДР;
- оценка степени соответствия ДР требованиям ЕСКД и ЕСПД, выставленная нормоконтролером;
- оценка ДР, выставленная рецензентом;
- оценка выступления студента по каждому разделу ДР;
- оценка ответов студента на вопросы членов ГЭК.

Учитываются также критерии, представленные в таблицах 1,2,3.

Таблица 1 - Критерии оценки дипломной работы

Оценка	Критерии
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - содержание дипломной работы полностью соответствует теме; тема раскрыта и глубоко изучена; - в работе дается сравнение различных точек зрения на исследуемый вопрос, приведена аргументация собственных выводов и оценок; - структура подачи материала соблюдена; - наличие полностью выполненной практической части работы; - выполненная работа имеет практическое значение; - оформление дипломной работы соответствует требованиям к оформлению текстовых документов.
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - содержание дипломной работы полностью соответствует обозначенной теме; тема раскрыта; - в работе делаются попытки сравнительного анализа различных точек зрения на исследуемый вопрос; - структура подачи материала соблюдена; - наличие полностью выполненной практической части работы; - выполненная работа имеет практическое значение; - оформление дипломной работы соответствует требованиям к оформлению текстовых документов.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - содержание дипломной работы в общих чертах соответствует обозначенной теме; - работа носит описательный характер; - нет четкости в структуре подачи материала; - выполненная работа имеет практическое значение; - использованы и применены «устаревшие» нормативные документы; - оформление дипломной работы в целом соответствует требованиям к оформлению текстовых документов.
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - содержание дипломной работы не соответствует выбранной теме, не раскрыто, не имеет практического применения.

Таблица 2 - Критерии оценки защиты дипломной работы

Оценка	Критерии
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - защитное слово позволяет видеть содержание и структуру дипломной работы; - даны четкие ответы на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии.
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - защитное слово позволяет видеть содержание и структуру дипломной работы; - ответы даны на все вопросы членов Государственной аттестационной комиссии, но носят обобщенный характер.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - защитное слово позволяет видеть общую картину содержания, но носит сумбурный характер; - ответы даны не на все вопросы членов Государственной аттестационной комиссии, содержание их имеет фактические или логические ошибки.
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - во всех остальных случаях.

Таблица 3 - Шкала оценки итоговой государственной аттестации

Итоговый балл	Оценка руководи- теля работы	Оценка рецензента	Оценка защиты дипломной работы
«5»	5	5	5
	5	4	5
	4	5	5
«4»	5	5	4
	5	4	4
	4	5	4
	4	4	5
	4	4	4
	4	3	5
	4	3	4
	3	4	5
	3	4	4
	3	3	5
«3»	4	4	3
	3	3	3
	4	3	3
	5	3	3
	3	4	3
	5	5	3
	5	4	3
	4	5	3
	5	5	3
	5	4	3
	4	5	3

В случае выставления рецензентом неудовлетворительной оценки, вопрос о допуске студента к защите дипломной работы рассматривается на заседании Государственной аттестационной комиссии. В случае допуска студента к защите дипломной работы и при положительной защите студенту выставляется оценка «удовлетворительно».

Во всех остальных случаях дипломная работа оценивается на оценку «неудовлетворительно».

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

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

Апелляционная комиссия состоит из не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании приказа директора.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

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

директором колледжа.

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

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

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

*Заместитель директора
по учебно-производственной работе _____ И.А. Демкина*

*Председатель методической цикловой комиссии
дисциплин профиля
«Экономика, технология, право» _____ И.И. Тараканова*

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Тематика выпускных квалификационных работ

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных протёртых супов (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт»).
2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга (на примере работы ООО «ПаркОтель Воздвиженский»)
3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из нерыбного водного сырья (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт»).
4. Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (на примере работы ООО «ПаркОтель Воздвиженский»)
5. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста (на примере работы образовательного учреждения)
6. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из мясных субпродуктов с учетом современных тенденций (на примере работы ООО «Реми»)
7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции на предприятиях общественного питания.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента десертов (на примере работы ООО «ПаркОтель Воздвиженский»)
9. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд в пиццерии (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт»).
10. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из мясного фарша (на примере работы дошкольного образовательного учреждения)
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины с использованием современных технологий и оборудования (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский»)
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из грибов с использованием современных технологий и оборудования (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский»)
13. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).
14. Разработка ассортимента смешанных напитков (на примере работы предприятия ресторана «Визави» ООО «Старт»).

15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса в ресторане на примере работы ООО «Реми»)
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра в ресторане (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт».
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных блюд из яиц и творога (на примере работы дошкольного образовательного учреждения)
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп и макаронных изделий (на примере работы дошкольного образовательного учреждения)
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в подготовительном отделении кондитерского цеха (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский)
20. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в кондитерском цехе (на примере работы образовательного учреждения)
21. Новые тенденции в организации процесса приготовления и приготовлении сложных фруктовых, ягодных десертов и фруктовых салатов (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский)
22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных шоколадно - фруктовых фондю, десертов фламбе (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский)
23. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт».
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт».
25. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции на примере работы образовательного учреждения)
26. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из заварного теста (на примере работы образовательного учреждения)
27. Организация процесса приготовления, приготовление и исследование качества блюда «Рыба под маринадом» (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский)
28. Качество сервиса как фактор формирования имиджа организации (на примере работы предприятия ООО «ПаркОтель Воздвиженский)
29. Современные тенденции приготовления салатов из сырых овощей (на примере работы ресторана «Визави» ООО «Старт».
30. Особенности технологии приготовления и ассортимент сложных блюд из картофеля (на примере работы образовательного учреждения)

31. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд в дошкольных учреждениях (на примере работы дошкольного образовательного учреждения)

32. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд в школьных столовых (на примере работы образовательного учреждения)