



РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ  
ГБПОУ ИО БТТТ 06-09.1

Издание: 2023 декабрь

Версия: 1

Изменение:

Раздел:

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ГЭК  
\_\_\_\_\_ М.В. Паутова

ОБСУЖДЕНО  
на заседании педсовета  
Протокол №3 от 19.12.2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
\_\_\_\_\_ М.Н. Староверова  
«20» декабря 2023г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**  
**в 2024 ГОДУ**

ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Квалификация:** Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023г.

## 1. Общее положение

Программа итоговой государственной аттестации (далее – ГИА) предназначена для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

- приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей Среднего профессионального образования»;

- приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г № 39023).

- приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано В Минюсте России от 21.09.2015г № 38940)

- приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г № 914 «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015г № 402700)

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа ГИА выпускников по ППССЗ является завершающей частью образовательной программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – Учреждение).

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускников соответствующих требований ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи:

- установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

ГИА по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационный экзамен (далее – ДЭ) и защиты дипломной работы. Согласно ФГОС СПО в учебном плане на проведение ДЭ, отводится одна неделя календарного времени. Не допускается использовать данное время не по назначению

К сдаче ДЭ допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА, включающая требования к ДЭ и критерии оценивания доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по ДЭ.

- подготовка к ГИА – 4 недели;
- проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя;
- защита дипломной работы – 1 неделя.

## **2. Порядок проведения ГИА**

### **2.1. Проведение демонстрационного экзамена**

#### **2.1.1. Порядок формирования экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена**

ДЭ является первым этапом ГИА. Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, составляет 3 человека и определяется Учреждением на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для ДЭ. Дополнительное количество экспертов: главный эксперт, технический эксперт.

Не допускается участие в оценивании заданий ДЭ экспертов, принимавших участие в обучении обучающихся или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования, по которому проводится ДЭ. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов Агентства, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ГИА.

ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющем организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА форме ДЭ, по специальности.

ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющим собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Учреждение обеспечивает реализацию процедур ДЭ БУ как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

### 2.1.2. Критерии оценки ДЭ БУ

Комплект оценочной документации по базовому уровню разработан в целях организации и проведения ДЭ по компетенции №34 «Поварское дело» далее (ГИА/ДЭ БУ), и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 4,5 часов.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,0
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,0
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,0
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,0
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,0
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,0
		Осуществление приготовления,	4,0

		непродолжительного хранения холодных соусов сложного ассортимента	
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,0
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,0
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов сложного ассортимента	4,0
4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами	8,0
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10,0
<b>ИТОГО</b>			<b>100,0</b>

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет: 100,0 баллов

В оценке ГИА ДЭ БУ по компетенции № 34 «Поварское дело» - участвуют 3 эксперта количество рабочих мест составляет: 5.

#### **Модули с описанием работ**

КОД 43.02.15-2024 7ДЭ БУ имеет единое базовое ядро содержания длится 3,0 часа в течение 1 дня.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники ДЭ получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до ДЭ. В случае, если участник не отправил заявку на

продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник ДЭ не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи ДЭ.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала ДЭ, далее обучающимся даётся 2 часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания ДЭ (В, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа).

Наименование модуля задания	
Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 1:	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.  Минимум 2 гарнира:  -один должен содержать крупу;  -второй должен содержать овощ.  1 горячий соус на выбор участника.  Оформление горячего блюда на выбор участника.  Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день</p> <p><input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</p> <p><input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</p> <p><input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <p><input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</p> <p><input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</p> <p><input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</p> <p><input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда не менее 220 гр.  Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Температура подачи не менее 35°C.  Подаются три идентичных блюда  Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p> <p><input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <p><input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> Используйте продукты с общего стола</p> <p><input type="checkbox"/> Используйте продукты из заказанного списка</p>

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 2:	<p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мусс;</li> <li>-выпеченный элемент из теста;</li> <li>-декоративный элемент из изомальта или карамели;</li> <li>- один холодный соус.</li> </ul> <p>Оформление на усмотрение участника.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li><input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li><input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li><input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li><input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li><input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы</li> <li><input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
Особенности подачи	<p>Масса десерта 90 – 130 грамм.</p> <p>Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30- 32 см</p> <p>-50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</p> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li><input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ul>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка</p>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание 3	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.</p> <p>2 гарнира на выбор участника.</p>

Особенности подачи	Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Модуль 4: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание 3	Приготовить 3 порции киша с говядиной и овощами
Особенности подачи	Оформление киша и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача киша с говядиной: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

По результатам выполнения заданий ДЭ применяется система передела баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибальной шкале.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

Баллы по критериям	Описание	Оценка
70,00%- 100,00%	задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;	«5» отлично
40,00%- 69,99%	задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;	«4» хорошо



20,00%- 39,99%	задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям; имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;	«3» удовлетворительно
0,00%- 19,99%	выпускник не справился с заданием.	«2» неудовлетворительно

## 2.2. Проведение защиты дипломной работы

### 2.2.1. Формирование состава комиссии защиты дипломной работы

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися требований ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для проведения защиты дипломной работы создается комиссия численностью не менее пяти человек.

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; экспертов Агентства при проведении ДЭ.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается по представлению образовательной организации, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого находится образовательная организация. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа: представителей, работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель или заместитель руководителя образовательной организации, является заместителем председателя ГЭК

Решение ГЭК о результатах ГИА принимается на закрытом заседании членов комиссии. Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: я оценка ДЭ, защиты дипломной работы и итоговая оценка, присваиваемые квалификации и сведения о выдаче диплома СПО установленного образца. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК и хранятся в архиве техникума.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума. Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые. К повторному прохождению ГИА допускаются выпускники не более двух раз.

### **2.2.2. Содержание, условия подготовки защиты дипломных работ**

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями учебных дисциплин и МДК, работодателями, рассматривается МО сферы общественного питания.

Закрепление тем дипломных работ за обучающимися, с указанием руководителя, оформляется приказом директора Учреждения.

Тематика дипломных работ ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержит один или несколько профессиональных модулей (Приложение 1).

Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся за 3 месяца до начала защиты.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по предложениям предприятий и организаций. Она должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, с сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике основные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем дипломной работы должен составлять не менее 20, но не более 35 страниц печатного текста (без приложений).

Дипломная работа имеет следующую структуру:

- 1) введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, определяются объект и предмет исследования, перечисляются методы, используемые при выполнении дипломной работы;
- 2) основная (теоретическая) часть, в которой содержатся теоретические основы рассматриваемой темы;
- 3) практическая часть, которая состоит из организации процесса приготовления и приготовление сложных блюд на предприятии общественного питания;
- 4) заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- 5) список используемых источников (не менее 15 источников);
- 6) приложения.

Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) дипломной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензентами дипломных работ выступают руководители организаций – баз преддипломной практики.

Рецензия должна включать:

- 1) заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме;

- 2) оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- 3) оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- 4) оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Полностью готовая дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора Учреждения.

Руководитель дипломной работы проверяет выполненные обучающимися дипломные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- 1) заключение о соответствии работы выданному заданию;
- 2) оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений;
- 3) оценку качества выполнения основных разделов работы;
- 4) указание положительных сторон;
- 5) указания на недостатки в работе, ее оформлении, если таковые имеются;
- 6) оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимися.

Готовая дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией рассматривается на заседании МО педагогов сферы общественного питания, после чего решается вопрос о допуске обучающегося к защите, дипломная работа сдается заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи.

Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР дипломная работа лично представляется обучающимся ГЭК в день защиты.

### **2.2.3 Защита дипломных работ**

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- 1) чтение отзыва и рецензии;
- 2) доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут);
- 3) вопросы членов комиссии;
- 4) ответы выпускника.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании комиссии по защите дипломной работы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Заседания комиссии по защите дипломной работы протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний комиссии по защите дипломной работы подписываются председателем и секретарем.

Выпускники, не прошедшие процедуру защиты дипломной работы или получившие неудовлетворительные результаты, проходят повторную процедуру защиты, не ранее чем через шесть месяцев после прохождения впервые.

Повторное прохождение процедуры защиты дипломной работы для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

#### **Критерии оценки защиты дипломных работ:**

– оценка «ОТЛИЧНО» ставится за грамотное и логическое изложение материала, оформление работы в соответствии с требованиями, объем работы должен быть не менее установленного в данном положении количества страниц (при этом не превышать допустимое количество страниц). Обоснована актуальность темы и ее практическая значимость. Выводы логичны, соответствуют целям, задачам, методам работы. Доклад не менее 5-7 минут. Речь грамотная, материал излагается в логической последовательности. Выпускник легко владеет понятийным аппаратом, высказывает, обосновывает и аргументирует свои суждения. Дипломная работа оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО» и ее содержание соответствует содержанию темы.

– оценка «ХОРОШО» ставится, если содержание работы соответствует целям и задачам, определена актуальность темы и практическая значимость. Выводы и заключение в целом обоснованы, но недостаточно содержательны. Продолжительность доклада не менее 5 минут, выпускник хорошо владеет материалом работы, излагает его грамотно, владеет понятийным аппаратом. Хорошо ориентируется в материале при ответе на вопросы, но допускает неточности. Дипломная работа оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО»;

– оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если не раскрыта актуальность темы. Имеется ряд нарушений в выборе структуры работы. Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность. Доклад длится менее 5 минут, обучающийся понимает материал темы в основном, но непоследовательно его излагает, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения. Дипломная работа оценена руководителем «ХОРОШО» или «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»;

– оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если работа не соответствует заданию, выполнена не в соответствии с требованиями. Доклад разрозненный, непоследовательный. Выпускник не может выделить главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их. Изложение неуверенное, беспорядочное. Оценка руководителя за дипломную работу «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

По усмотрению комиссии оценка может быть снижена по следующим причинам:

- несоответствующее оформление;
- использование в работе устаревшего теоретического материала;
- несоответствие темы дипломной работы ее заданию.

### **3. Порядок апелляции и пересдачи ГИА**

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа педагогов техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии

является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распоряжения директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

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).

Рассмотрение апелляции не является передачей 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 государственной итоговой аттестации 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 установленные сроки.

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 ГЭК выпускника 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 техникума.

№ п/п	Тема дипломной работы
----------	-----------------------

Приложение 1

Перечень тем дипломных работ.

1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мясопродуктов
2	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных холодных десертов с использованием фруктов
3	Организация ведения процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд с использованием технологии приготовления в вакууме
4	Разработка ассортимента и технология приготовления тортов массового спроса на кондитерском производстве.
5	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов - кремов
6	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы в ресторане
7	Организация технологического процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий на хлебопекарном производстве.
8	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы в кафе
9	Организация ведения процесса приготовления оформления сложных горячих блюд из рубленого мяса птицы при дошкольном образовательном учреждении
10	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных жаренных блюд из мяса птицы на ПОП
11	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных запеченных блюд из мяса на ПОП
12	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных тушеных блюд из мяса птицы в ресторане.
13	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных холодных закусок (тапасов)
14	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных закрытых бутербродов (сандвичей) в закусочной.
15	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных бутербродов канапе в кафе
16	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации стейков из мяса
17	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из морской рыбы в ПОП
18	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд русской кухни. в ресторане
19	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложной закуски из мясных продуктов в кафе.
20	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса на камне в гриль-баре
21	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации стейков из рыбы
22	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд в столовой при учебном заведении среднего профессионального образования.
23	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд в столовой при дошкольном образовательном учреждении.
24	Разработка ассортимента и организация производства в кафе - кондитерской .
25	Организация ведения процесса приготовления оформления подготовки к

	реализации блюда японской кухни
26	Организация ведения процесса приготовления оформления горячих блюд из овощей, грибов, сыра по типу шведского стола .
27	Разработка ассортимента и организация производства с использованием технологии фламбирования на ПОП
28	Организация ведения процесса приготовления оформления подготовки к реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
29	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных блюд из мяса диких животных на ПОП
30	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из мяса животных на ПОП