

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ

Нижегородский экономико-технологический колледж

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

(на базе основного общего и среднего общего образования)

Рассмотрена на заседании ЦК
коммерческо-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 28 августа 2023г

Рассмотрена на заседании педагогического совета

Протокол №1 от 30 сентября 2023г

I. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ГИА) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.16г. № 1565;
2. Приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
4. Положения Нижегородского экономико-технологического колледжа «О государственной итоговой аттестации выпускников»;
5. Положения Нижегородского экономико-технологического колледжа о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена
6. Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственной итоговая аттестация проводится с целью опровержения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатами освоения образовательной программы является формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Результаты освоения обучающимися образовательной программы базируются на итоговых результатах текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации, предусмотренных в основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломной работы

II. Процедура проведения ГИА

2.1. Порядок проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению педагогического совета колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом оценочных материалов демонстрационного экзамена ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

Для проведения демонстрационного экзамена колледж выбирает из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований <https://om.firpo.ru/> оценочных материалов для демонстрационного экзамена профильного уровня КОД 43.02.15-1-2024 для обучающихся одной группы (приложение А).

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке колледжа. Площадка для проведения демонстрационного экзамена оборудована и оснащена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главный эксперт проводит проверку готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/неготовности, распределение

обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о их распределении, инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении, регистрацию участников демонстрационного экзамена, инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении, распределение рабочих мест (жеребьевку) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола, получает задания демонстрационного экзамена

В день проведения ДЭ главный эксперт знакомит экспертов и участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена, организует брифинг экспертов и выполнение заданий участниками.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Сроки проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации (подготовка – 1 неделя, сдача экзамена – 1 неделя) регламентируются календарным графиком учебного процесса и расписанием государственной итоговой аттестации на текущий учебный год

2.2. Порядок защиты дипломной работы

Процедура защиты дипломной работы устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад

обучающегося (не более 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

В своем выступлении обучающийся обосновывает выбор темы, цели и задачи, решаемые в процессе работы над ВКР, раскрывает систему методов исследования, используемых для сбора и обобщения материалов, делает общие выводы. После выступления обучающийся отвечает на вопросы членов ГЭК и замечания рецензента, давая обоснованные ответы или возражения. Обучающийся излагает содержание своей работы свободно, не читая письменного текста. При этом используются заранее подготовленные таблицы и схемы, иллюстрирующие основные положения дипломной работы.

Темы дипломной работы имеют практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей (таблица 1).

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Таблица 1 - Примерный перечень тем дипломных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции для предприятия общественного питания (на	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,

	материалах)	кулинарных изделий сложного ассортимента
4.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных супов для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
5.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих соусов для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
6.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из овощей для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
7.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из грибов для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
8.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из творога для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
9.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из мяса для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
10.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рыбы для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
11.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.02. 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
12.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.03. 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
13	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных блюд из рыбы для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.03. 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
14	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных блюд из мяса для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.03. 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
15	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы для	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	предприятия общественного питания (на материалах)	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
16	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных десертов для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.04. 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
17	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих десертов для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.04. 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
18	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.05. 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
19	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.05. 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
20	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий для предприятия общественного питания (на материалах)	ПМ.05. 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
21	Организация работы кухни (структурного	ПМ.06. Организация и контроль

	подразделения)	текущей деятельности подчиненного персонала
22	Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия	ПМ.06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
23	Анализ и совершенствование организации работы горячего цеха предприятия	ПМ.06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
24	Планирование производственной программы организации (на материалах....)	ПМ.06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
25	Оптимизация процесса оплаты труда персонала в организации, его значимость в повышении эффективности управления	ПМ.06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
26	Анализ процесса управления персоналом на производстве, разработка предложений по его совершенствованию	ПМ.06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
27	Развитие общественного питания потребительской кооперации	ПМ.06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Календарные сроки подготовки (2 недели) и защиты дипломной работы (2 недели) регламентируются календарным графиком учебного процесса и расписанием государственной итоговой аттестации на текущий учебный год

III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

3.1. Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена и методика перевода баллов демонстрационного экзамена в итоговую оценку по программе

Показатели оценки результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена (критерии оценки) и количество начисляемых баллов представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценки и количество начисляемых баллов

№ п/п	Модуль задания	Критерии оценивания	Баллы
	<p>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</p>	<p>Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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.</p> <p>Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>12,00</p> <p>8,00</p> <p>2,00</p> <p>4,00</p>
2.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и</p>	<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	10,00

	горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
		ИТОГО	50,00

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» осуществляются в соответствии с данными таблицы 3. При этом максимальное количество баллов - 80, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Таблица 3. Перевод баллов в оценку

Оценка ДЭ	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного балла к максимальному возможному (в %)	0,00 % - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00% - 100.00%

3.2. Требования к дипломным работам, порядок их защиты и методика их оценивания

По структуре дипломная работа состоит из введения; теоретической части; практической части; выводов и заключения, списка используемой литературы; приложений.

По своему содержанию введение является краткой характеристикой выполненной работы. Введение состоит из следующих основных элементов:

- Актуальность темы исследования. При актуализации темы исследования следует определить значимость выбранной темы, решение поставленных задач в которой, позволит повысить экономическую и социальную эффективность деятельности, конкурентоспособность организации на рынке;

- Цель исследования. Определение цели дипломной работы имеет важное значение, как при её выполнении, так и при оценке работы. При выполнении дипломной работы наличие цели позволяет более обоснованно подходить к сбору и обработке информации, постановке и решению отдельных задач.

- Задачи дипломной работы. Задачи дипломной работы отражают то, для чего выполнены её отдельные разделы и параграфы.

- Предмет и объект исследования. Предметом исследования выступает изучаемое явление, объект исследования – предприятие, на материалах которого выполнена работа.

- Теоретическая и информационная основа. Указываются научные труды отечественных и зарубежных ученых, которые изучены при выполнении дипломной работы, законодательные и нормативные акты и т.д.

- Методологическая основа. Указываются применяемые в работе теории, способы, которыми устанавливаются отношения между теорией и реальностью.

- Практическая значимость работы. Должна быть отражена результативность применения разработанных предложений и рекомендаций, возможные области их применения.

Объем введения должен составлять не более 2-х печатных страниц.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы, излагаются теоретические основы исследуемой проблемы, проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др.

Практическая часть может быть представлена характеристикой деятельности исследуемого объекта, анализом его деятельности, методикой, расчетами, продуктом исследовательской деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Содержание теоретической и практической части определяются в зависимости от темы дипломной работы.

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

Объем дипломной работы должен составлять - 50 страниц.

Защита дипломной работы включает:

- доклад студента (до 15 минут) с демонстрацией презентации;
- рассмотрение отзыва руководителя;
- рассмотрение рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Оценка ответа обучающегося на защите дипломной работы определяется в ходе заседания ГЭК. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Результаты решения ГЭК определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При оценивании дипломной работы учитываются: содержание доклада, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Критериями оценки результатов ответов являются:

- «Отлично» выставляется за ВКР, которая имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. В ВКР должны быть отражены цели, задачи в соответствии с темой исследования. При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует презентационные материалы, в полной мере отражающие данные исследования, легко и аргументировано отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за ВКР, которая имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. В дипломной работе должны быть отражены цели, задачи в соответствии с темой исследования. При его защите выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует презентационные материалы, отражающие данные исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за ВКР, в отзывах руководителя, рецензента которой имеются замечания по содержанию работы и методике ее выполнения. Поставленные в дипломной работе цели и задачи частично соответствуют теме исследования. При защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, использует презентационные материалы, частично отражающие данные исследования, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению выпускной квалификационной работы. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. В дипломной работе цели и задачи не соответствуют

теме исследования. При защите дипломной работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теоретических основ вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены презентационные материалы.

По результатам Государственной итоговой аттестации выставляется итоговая оценка по программе, которая определяется совокупностью оценок за защиту дипломной работы и за выполнение заданий демонстрационного экзамена. Методика определения итоговой оценки по программе определяется приказом директора колледжа.

IV. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

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, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

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 передачей 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 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.

V. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов 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, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать 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).

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы