

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Ростовский торгово-экономический колледж»

СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар ООО «Кафе Рандеву»
С.В. Насхулиян
« 26 » _____ 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «РТЭК»
Л.П. Косенко
« 27 » _____ 2023 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Ростов-на-Дону
2023 г.

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 Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384, ред. от 21.10.2019 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «РТЭК»

Разработчики:

Реджепова Е.Л., и.о. заместителя директора по УМР

Афанасьева О.В., заместитель директора по УВР

Коротенко А.Ю., методист

Шевченко Е.А., преподаватель

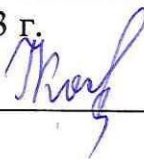
Галоян Д.А., преподаватель

Данильченко С.А., преподаватель

Дивлетветгильдеева Т.В., преподаватель

Эргаян Ш.А., преподаватель

ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета ГБПОУ РО «РТЭК»,
протокол № 3 от «26» мая 2023 г.

Председатель педагогического совета  Л.П. Косенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	4
1.2. Область применения программы ГИА	5
2. Процедура проведения ГИА	8
2.1. Форма и условия проведения ГИА	8
2.2. Сроки проведения ГИА	9
2.3. Подготовка и проведение ГИА	10
3. Порядок организации и проведения защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	10
3.1. Примерная тематика выпускных квалификационных (дипломных работ)	11
3.2. Структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	15
3.3. Порядок оценки выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	17
4. Результаты проведения ГИА	19
5. Порядок подачи апелляции	20
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников с ограниченными возможностями здоровья	23

1. Общие положения

1.1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) определяет совокупность требований к процедуре ГИА и оценку уровня освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГИА направлена на оценку качества освоения образовательной программы (далее ОП) среднего профессионального образования (далее – СПО) выпускниками и является обязательной процедурой.

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа ГИА специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384, ред. от 21.10.2019 г.);
- Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800;

- Уставом и иными локальными нормативными актами ГБПОУ РО «РТЭК».

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- требования к выпускным квалификационным работам (дипломным работам), методика их оценивания;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- порядок подачи апелляции.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «Техник-технолог».

1.2. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. 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. 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. 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. 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. 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. 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. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

2. Процедура проведения ГИА

2.1. Форма и условия проведения ГИА

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания, ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики, предусмотренной ОП.

2.2. Сроки проведения ГИА

ГИА проводится в сроки, установленные учебным планом ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с расписанием проведения ГИА.

Объем времени на проведение ГИА составляет 6 недель: с 18.05.2024 г. по 28.06.2024 г.

Дополнительные сроки проведения ГИА, для лиц, не проходивших ГИА:

- по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ РО «РТЭК» не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником;

- по неуважительной причине или получивших на ГИА неудовлетворительную оценку после отчисления из ГБПОУ РО «РТЭК» предоставляется возможность пройти ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Программа ГИА утверждается ГБПОУ РО «РТЭК» после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

2.3. Подготовка и проведение ГИА

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Защита выпускных квалификационных работ (дипломных работ) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы.

3. Порядок организации и проведения защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной

профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Для подготовки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

3.1. Примерная тематика выпускных квалификационных (дипломных работ)

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) определяется ГБОУ РО «РТЭК». Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) по специальности:

№	Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление пиццы в ПОП.	ПМ 04, ПМ 06
2.	Виды современных пирогов в ПОП с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 06, ПМ 07
3.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы, разработка фирменных блюд.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
4.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции ресторана с национальной (русской, французской, итальянской и др.) кухней.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
5.	Изучение и анализ организации работы	ПМ 06,

	специализированного предприятия общественного питания.	
6.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции в ресторане с европейской кухней.	ПМ 03, ПМ 06
7.	Изучение и анализ особенности ассортимента и приготовления кулинарной продукции по технологии «гриль» в ПОП	ПМ 03, ПМ 06, ПМ01
8.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных блюд и закусок национальной кухни в ПОП.	ПМ 02, ПМ 06, ПМ 07
9.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане донской кухни с использованием современных технологий.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
10.	Изучение и анализ организации процесса приготовления соусов в ресторанной кухне.	ПМ 03, ПМ 02, ПМ 06
11.	Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих закусок для банкета «фуршет» в ресторане.	ПМ 02, ПМ 06, ПМ 07
12.	Изучение и анализ организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок.	ПМ 02, ПМ 06
13.	Организация процесса приготовления и приготовление гарниров и соусов к сложным горячим блюдам из рыбы и мяса в ресторане.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
14.	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из различных видов сырья в предприятии общественного питания.	ПМ 02, ПМ 06, ПМ 07
15.	Совершенствование организации процесса приготовления и технологий сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.	ПМ 02, ПМ 06, ПМ01
16.	Совершенствование организации процесса приготовления и технологий сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.	ПМ 02, ПМ 01, ПМ 06
17.	Технологический процесс приготовления праздничных, фигурных и фирменных тортов	ПМ 04, ПМ 06
18.	Изучение и анализ применения современных технологий при производстве мучных кондитерских изделий и десертов.	ПМ 04, ПМ 06, ПМ05
19.	Изучение и анализ приготовления сложных изысканных салатов в ресторане	ПМ02, ПМ 06
20.	Изучение и анализ организации работы структурного подразделения (бригады) в предприятиях общественного питания.	ПМ 06
21.	Изучение и анализ организации производственной деятельности кафе.	ПМ 06
22.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане.	ПМ 02, ПМ 06, ПМ 07
23.	Изучение и анализ организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане.	ПМ 03, ПМ 06

24.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий в ПОП.	ПМ 04, ПМ 06, ПМ 07
25.	Изучение и анализ приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 03, ПМ 06
26.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции из мяса и птицы.	ПМ 01, ПМ 06, ПМ 03, ПМ 07
27.	Изучение и анализ организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной продукции.	ПМ 01, ПМ 06, ПМ 07
28.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд в ресторане.	ПМ01, ПМ 06, ПМ 03, ПМ 07
29.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной фирменной кулинарной продукции в ресторане.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 06
30.	Изучение и анализ применения современных видов оборудования в предприятиях общественного питания.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 06
31.	Использование современного технологического оборудования на предприятии общественного питания для приготовления сложных кондитерских изделий.	ПМ 04, ПМ 06
32.	Изучение и анализ организации процесса приготовления и приготовление праздничных пирогов и караваев на предприятии общественного питания.	ПМ 04, ПМ 06
33.	Изучение и анализ организации работы холодного цеха предприятия питания: проблемы, пути решения.	ПМ02, ПМ 06
34.	Организация работы горячего цеха предприятия питания: анализ проблем, пути решения.	ПМ03, ПМ 06
35.	Изучение и анализ организации производства кулинарной продукции в столовой: проблемы, пути решения.	ПМ 06
36.	Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха в кафе-кондитерской: анализ проблем.	ПМ04, ПМ 06
37.	Изучение и анализ организации работы кулинарного цеха: проблемы, пути решения.	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ04, ПМ 06
38.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и птицы в ресторане с Европейской кухней	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
39.	Организация процесса приготовления и подбора гарниров к сложным горячим блюдам в ПОП с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
40.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции из птицы и рыбы в предприятии общественного питания.	ПМ01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
41.	Организация производственной деятельности специализированного ресторана с усовершенствованием технологий приготовления сложных блюд.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 02, ПМ01
42.	Изучение и анализ системы контроля качества кулинарной продукции в предприятии общественного питания.	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ04, ПМ 05, ПМ 06
43.	Изучение и анализ оперативного планирования работы	ПМ07, ПМ 06

	производства в предприятиях общественного питания.	
44.	Изучение и анализ ассортимента кулинарной продукции предприятия питания в предприятиях общественного питания с вегетарианской кухней.	ПМ01,ПМ02, ПМ 03, ПМ04,ПМ 06
45.	Изучение и анализ формирования и приготовления кулинарной продукции тематического и концептуального ассортимента в ПОП	ПМ 01,ПМ 02, ПМ 03,ПМ05 ПМ 04
46.	Изучение и анализ современного ассортимента и технологии кулинарной продукции авторской кухни в ПОП.	ПМ 01,ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04,ПМ 06
47.	Современные тенденции использования соусов старинной русской и зарубежной кухни.	ПМ 03,ПМ 06,
48.	Организация процесса приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции для специальных видов обслуживания.	ПМ 03, ПМ 06,ПМ02,ПМ04,ПМ05 ,
49.	Способы и методы декорирования современных десертов в ПОП	ПМ 05, ПМ 06,
50.	Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных десертов в специализированных предприятиях.	ПМ 05, ПМ 06
51.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использование их в декорировании.	ПМ 04, ПМ 06, ПМ 07
52.	Использование овощей, грибов и сыра в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 03, ПМ 06
53.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд в ресторане.	ПМ 03, ПМ 06, ПМ 07
54.	Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий на предприятиях.	ПМ 04, ПМ 06,
55.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов, с использованием различных выпечных полуфабрикатов.	ПМ 05, ПМ 06, ПМ04, ПМ 07
56.	Изучение современных технологий приготовления сложных десертов в условиях производства.	ПМ 05, ПМ 06,
57.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции и разработка фирменных блюд в условиях производства.	ПМ 03, ПМ 06

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом ГБПОУ РО «РТЭК».

3.2. Структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) выполняется на конкретных материалах деятельности организации (базы практической подготовки) с учетом проблем, требующих решения. Как заключительный этап подготовки выпускника работа должна содержать элементы самостоятельного исследования.

Для обеспечения единства требований к выпускной квалификационной работе (дипломной работе) устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре.

Структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

1. Титульный лист.
2. Лист задания для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
3. Содержание.
4. Введение.
5. Основная часть.
 - теоретическая часть;
 - практическая часть.
6. Заключение;
7. Список использованных источников.
8. Приложения.

Объем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должен составлять не менее 40 страниц и не более 50 страниц машинописного текста (без приложений). Структурное построение и содержание составных частей выпускной квалификационной работы (дипломной работы) определяются руководителями выпускных квалификационных работ (дипломных работ) исходя из требований ФГОС к уровню подготовки.

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

В теоретической части содержатся теоретические аспекты исследуемой проблемы, обзор используемых источников информации по теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы), описание объекта и предмета исследования. Сведения, содержащиеся в главе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности темы работы.

Написание теоретической части проводится на базе предварительно подобранных литературных источников, в которых освещаются вопросы, в той или иной степени раскрывающие тему выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Особое внимание следует обратить на законодательную, нормативную и специальную документацию, посвященную вопросам, связанным с предметом и объектом исследования.

В практической части выпускной квалификационной работы (дипломной работы) анализируются особенности объекта исследования, практические аспекты проблем, рассмотренные в первой части выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Вторая часть посвящена анализу практического материала, собранного во время производственной практики (преддипломной). В ней содержится: анализ практического материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета исследования на основе анализа практического материала; описание способов решения выявленных проблем.

В ходе практического исследования используются аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы, графики.

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

3.3. Порядок оценки выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

В основе оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты квалификационной работы (дипломной работы).

При определении оценки защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) учитываются:

- доклад студента по каждому разделу выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- отзыв руководителя, рецензия;
- ответы на вопросы.

Критерии оценки выпускных квалификационных работ (дипломных работ):

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. Результаты проведения ГИА

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

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГБПОУ РО «РТЭК».

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ РО «РТЭК».

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут

быть допущены ГБПОУ РО «РТЭК» для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ГБПОУ РО «РТЭК» сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ГБПОУ РО «РТЭК» и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в ГБПОУ РО «РТЭК» на период времени, установленный приказом директора колледжа, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, экзаменам по модулям, практикам и ГИА. Количество оценок «отлично» должно составлять не менее 75%, остальные оценки – «хорошо». При этом по результатам ГИА выпускник должен иметь оценку «отлично».

5. Порядок подачи апелляции

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 колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается ГБПОУ РО «РТЭК» одновременно с утверждением состава ГЭК.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

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

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

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

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

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

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ РО «РТЭК».

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников с ограниченными возможностями здоровья

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.

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).

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