Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»
(ОГБПОУ «КТЭК»)

Утверждена
Педагогическим советом
Протокол от 29. 11. 2023 г. № 2
В.В. Перминова
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 01. 12. 2023 г. № 385 /п

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Согласована:
председатель ГЭК
Директор траттории «Пинокккио» ООО «ФИОРИ»
Джамалова Ольга Анатольевна

2023 г.

СОГЛАСОВАНА:
На заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол № 4 от «24» ноября 2023 г.

Председатель _____Крупикова М.Ю.

Зам. директора
_____ А.А. Смирнова

Рассмотрена на заседании методического совета
Протокол № 3 от «28» ноября 2023 г.

Председатель МС
_____Петропавловская Я. А.

Содержание:

1. Общие положения	4
2. График подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации выпускников	6
3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	7
4. Требование к дипломным работам и методики их оценивания	8
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае наличия обучающихся по образовательной программе	12
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	14
7. Список рекомендованной литературы при выполнении ДР	15
Приложения № 1 – 2	17 - 18
№ 1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
№ 2 Примерная тематика дипломных работ (ДР) на 2023 – 2024 учебный год	

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого Приказом Министерства образования и науки Росси от 07.05.2014 N 465.

Нормативные и правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 года N 465;
- № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января .2023 года № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 апреля 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»:
- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 года № 103 «Об утверждении временного порядка реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Государственная итоговая аттестация студентов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании выполняется в форме дипломной работы, на основании которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – менеджер.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей.
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
5.2.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана преподавательским составом выпускающей ЦМК механико-технологических дисциплин на основе требований ФГОС СПО, а также требований, предъявляемых работодателями к специалисту менеджеру.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» является обязательным завершающим этапом подготовки специалистов - менеджеров. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план по осваиваемой программе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Дипломная работа проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования

соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Целью дипломной работы является:

- систематизировать и закрепить теоретические и практические знания по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных задач в области профессиональной деятельности;
- выявить подготовленность студентов для самостоятельной работы по специальности.

При защите ДР выпускник должен проявить знание основных проблем и перспектив развития общественного питания, информационных и компьютерных технологий, умение использовать источники, литературу, научно-техническую информацию для обоснования выбранных методов проектов, исследований и выводов.

2. График подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации выпускников

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
очной формы обучения
Квалификация выпускника – менеджер
Вид ГИА - защита дипломной работы

№	Наименование и содержание этапа	Ответственные исполнители	Сроки
1.	Разработка и рассмотрение тем дипломных работ на основании действующих учебных программ и программ практик.	Члены ЦМК Методический совет	Октябрь - ноябрь 2023 г.
2.	Распределение руководителей ДР	Члены ЦМК	Ноябрь 2023 г.
3.	Определение и утверждение формы проведения ГИА по специальности	Смирнова А.А. Члены ЦМК	Ноябрь 2023 г.
4.	Разработка, рассмотрение и утверждение программы ГИА	Методический совет	Ноябрь - 2023 г.
5.	Утверждение программы ГИА.	Педагогический совет	декабрь 2023 г
6.	Утверждение тем ДР по специальности согласование тем с представителями работодателей по специальности.	Члены ЦМК	Декабрь 2023 г.
7.	Доведение тем ДР до сведения студентов	Преподаватели по дисциплинам	Декабрь 2023 г.
8.	Разработка индивидуальных заданий по ДР, согласование содержания ДР	Руководители ДР	Декабрь 2023 - январь 2024 г.
9.	Проверка готовности документов и материалов для проведения ГИА	Руководители ДР	Март 2024 г.
10.	Составление графика консультаций по ДР	Смирнова А. А.	Май 2024 г.

11.	Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации	Балина Т.Г. Смирнова А.А.	Май 2024 г.
12	Предварительная защита ДР	Руководители ДР	6 – 15 июня 2024 г.
13	Приказ о допуске студентов к защите ДР	Целакова М.П.	Июнь 2024 г.
14	Процедура проведения ГИА	Члены ГЭК	21.05 – 30.06. 2024 г.

3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план

Государственную экзаменационную комиссию по приёму ДР возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Перед началом защиты Председатель государственной экзаменационной комиссии знакомит студентов с порядком проведения защиты. Отзывы научного руководителя и рецензента, представленные в ГЭК, должны быть оформлены в соответствии с требованиями, указанными в Методических рекомендациях по разработке и защите дипломных работ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Процесс защиты дипломной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии включает:

- выступление студента на заседании ГЭК (15 мин)
- вопросы членов ГЭК и присутствующих и ответы студента;
- выступление научного руководителя дипломной работы;
- выступление участников дискуссии;
- заключительное слово студента;
- оценка дипломной работы членами ГЭК.

Выступление студента на заседании ГЭК

Выступление ограничено по времени. Поэтому в нем следует свести до минимума общеизвестные сведения, кратко обосновать актуальность темы, сжато изложить понимание исследуемой проблемы, уделив основное внимание самостоятельно выполненным разработкам, практическим результатам исследования, элементам научного вклада в решении проблемы. При этом речь должна идти об основных выводах и предложениях, их обосновании, теоретической и практической значимости.

В своем выступлении студент должен ответить на замечания рецензента, если таковы имеются.

На подготовку и проведение ГИА в соответствии с учебным планом - 6 недель.

Распределение бюджета времени ГИА:

1. Выполнение ДР - 4 недели
2. Защита ДР - 2 недели

Количество и содержание этапов государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании состоит из двух этапов: выполнения дипломной работы и её защиты.

Выполнение ДР с 15.05.2024 г. по 10.06.2024 г.
Защита ДР с 13.06.2024 г. по 30.06.2024 г.

К началу ГИА должны быть подготовлены следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- учебный план по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора КТЭК о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- зачётные книжки студентов;
- протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии;
- список студентов и перечень тем ДР, закреплённых за ними.

Защита ДР оценивается по пятибалльной системе. По окончании защиты, в результате закрытого обсуждения, коллегиально выставляется окончательная итоговая оценка.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на оценках:
- научного руководителя за работу, учитывая её теоретическую и практическую значимость;
- рецензента за работу в целом;
- ее защиту, включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента.

На государственную экзаменационную комиссию возлагается:

1. Комплексная оценка уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям квалификационных характеристик и федерального государственного образовательного стандарта.
2. Решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации и о выдаче диплома.
3. Разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов государственной итоговой аттестации.

Решение государственной экзаменационной комиссии присвоением квалификации выпускника и выдачи соответствующего диплома объявляется приказом директора колледжа.

По окончании государственной итоговой аттестации, ГЭК составляет ежегодный отчёт о работе, который обсуждается на цикловой методической комиссии и Педагогическом совете. Отчёт каждой комиссии предоставляется заместителю директора по учебной работе.

Защита дипломах работ оформляется протоколом. Протоколы подписываются членами государственной экзаменационной комиссии и утверждаются Председателем ГЭК или его заместителем, подшиваются в отдельную папку и хранятся в Учебной части колледжа.

Результаты защиты дипломных работ объявляются студентам в тот же день после подписания протоколов Председателем ГЭК и ее членами.

Дипломные работы сдаются в архив не позднее чем через 2 недели, после их защиты.

4. Требование к дипломным работам и методика их оценивания

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

Дипломная работа предполагает разработку какого-либо конкретного направления, объекта по специализации, также она может носить научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Требования к дипломным работам определяются уровнем программы подготовки специалистов среднего звена, квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных.

Дипломная работа выполняется по результатам преддипломной практики по теме, согласованной с руководителем и утверждённой приказом колледжа.

Тематика дипломных работ определяется колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работ, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной проекта работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

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

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом колледжа.

К выполнению дипломной работы допускаются студенты списочного состава обучаемой группы, не имеющие академической задолженности по УД, МДК (модулям), прошедшие преддипломную практику, представившие и защитившие отчет о её прохождении в установленные сроки.

Студенты обеспечиваются необходимыми учебно-методическими материалами для выполнения дипломной работы. Для студентов создаются необходимые условия для подготовки дипломной работы, включая проведение консультаций.

По утверждённым темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на дипломную работу выдаются студенту не позднее, чем за 3 месяца до начала преддипломной практики.

В обязанности руководителя ДР входят:

- разработка задания на ДР и плана ее выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и оформления ДР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ДР в соответствии с установленным графиком;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ДР;
- предоставление письменного отзыва на ДР.

Требования к структуре дипломной работы

Содержание дипломной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемых источников;
- приложения.

По структуре ДР состоит из теоретической и практической частей. В теоретической части даётся теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчётами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Содержание теоретической и практической частей определяются в зависимости от специфики специальности и темы ДР.

По завершении работы над ДР студент сдаёт работу руководителю. Работа сдаётся студентом в 2 экземплярах:

1) первый - на бумажном носителе, с заданием и личной подписью на титульном листе;
2) второй - на **электронном носителе**.

Объем ДР должен быть достаточным для изложения путей реализации поставленных задач, не перегружен малозначащими деталями. Объем ДР определяется исходя из специфики специальности, и должен быть не менее 50 страниц (без приложений).

В процессе написания ДР должно быть использовано не менее 25 источников информации.

Рецензирование дипломных работ

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

Рецензенты дипломных работ подготавливают рецензию по следующей структуре:

- заключение о соответствии дипломной работы теме ДР и заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела ДР;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений) теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной дипломной работы.

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

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензий решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт дипломную работу в государственную экзаменационную комиссию.

Общие критерии оценки дипломных работ формулируются в Методических рекомендациях по разработке и защите дипломных работ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, одобренных Методическим советом колледжа.

Студентам-дипломникам и их руководителям следует учитывать те основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты дипломной работы и уровня профессиональной подготовленности студента.

Интегрально эти основные требования сводятся к следующему:

1) умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;

2) использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;

3) уметь осуществлять поиск научно-технической информации и работать со специальной литературой;

4) грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

Решение об оценке работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии коллегиально на закрытом заседании. В случае спора решающее слово в оценке работы остаётся за председателем государственной экзаменационной комиссии.

При условии положительной защиты ДР, государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении студенту соответствующей квалификации и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

Диплом с отличием выдаётся выпускнику, сдавшему экзамены с оценкой "отлично" не менее чем по 75% всех дисциплин, вносимых в приложение к диплому, а по остальным дисциплинам, вносимым в это приложение, - с оценкой "хорошо" и прошедшему государственную итоговую аттестацию только на "отлично".

Критерии оценок:

1) Оценка «отлично» ставится, если выполнены следующие требования:

Тема работы актуальна и соответствует содержанию подготовки выпускника по данной специальности.

Содержание:

- полностью соответствует теме работы;
- представлены позиции разных авторов, их анализ и оценка;
- терминологический аппарат использован правильно;
- используются новые литературные источники, законодательные акты, нормативные материалы;
- обнаружена глубокая общетеоретическая подготовка студента;
- продемонстрировано умение работать с различными видами источников, в том числе с данными, полученными экспериментальным путем;
- проявлено умение обобщать, систематизировать и научно классифицировать материал, являющийся предметом работы.

Студент владеет навыками ведения научного исследования:

- умеет составить программу (определить проблему, цели, задачи, объект, предмет, методы исследования);
- умеет анализировать полученные результаты, делать конкретные выводы, соответствующие поставленным цели и задачам;
- умеет определять практическую значимость работы и найти варианты использования материалов исследования в профессиональной деятельности.

Оформление работы:

- работа оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению таких видов работ, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

Защита работы:

- студент в докладе по работе адекватно представляет результаты исследования;
- владеет понятийным аппаратом;
- владеет научным стилем изложения;
- аргументировано отвечает на вопросы и участвует в дискуссии.

2) Оценка «хорошо» ставится, если:

Тема работы актуальна и соответствует требованиям к уровню подготовки выпускника по данной специальности.

В содержании:

- обнаружены хорошие знания студента по предмету и владение им навыками научного исследования;
- не в полном объёме изучена история вопроса;
- допущены 1-2 ошибки в теории;
- терминология использована некорректно.

Студент владеет навыками ведения научного исследования, но:

- не в полной мере овладел методикой проведения эксперимента;
- допущены ошибки в оформлении результатов работы.

Оформление работы:

- работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

Защита работы:

- студент не смог адекватно представить результаты работы в устном выступлении на защите, но при этом обнаружил хорошие знания по предмету и владение навыками научного исследования.

3) Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

Тема работы актуальна и соответствует требованиям к уровню подготовки выпускника по данной специальности.

В содержании:

- обнаружены удовлетворительные знания студента по предмету;
- имеются замечания по 3-4 параметрам работы, указанным в п.1.

Студент владеет навыками ведения научного исследования:

- соблюдены основные требования, но имеются замечания по двум-трем параметрам квалификационной работы.

Оформление работы:

- работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями;
- имеет в целом положительные, но содержащие существенные замечания отзывы руководителя и рецензента.

Защита работы:

- в докладе на защите студент поверхностно представил результаты исследования;
- отступил от научного стиля изложения;
- затруднялся в аргументации, отвечая на вопросы по теме работы.

4) Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- установлен факт плагиата;
- имеются принципиальные замечания по 5-7 параметрам работы, указанным в п.1;
- студент допустил грубые теоретические ошибки, не владеет навыками ведения научного исследования;
- работа носит реферативный характер.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов) в случаи наличия обучающихся по образовательной программе

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).

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

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка) .

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

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, 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.

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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.

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

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при 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, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

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

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. Список использованной литературы при выполнении дипломных работ:

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ "О защите прав потребителей"
2. 2. Правила оказания услуг общественного питания
3. ГОСТ Р 50762-09 "Общественное питание. Классификация предприятий"
4. ГОСТ Р 50764-09 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. ГОСТ Р 50935-09 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"
6. 6. ГОСТ Р 50647-07 "Общественное питание. Термины и определения"

Основные источники:

1. Учебник. Кучер Л.С, Шкуратова Л.И. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Деловая литература, 2019

2. Учебник. Кучер Л.С., Шкуратова Л.И. «Ресторанный бизнес в России – технология успеха» Издательство «Деловая литература», 2021
3. Нормативные документы индустрии питания, Сборник, Издательство «Ресторанные ведомости», 2019
4. Профессиональные стандарты индустрии питания, том 2, Издательство «Ресторанные ведомости», 2019
5. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2021. - 400 с.
6. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания; Академия - Москва, 2020. - 336 с.
7. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания; ГИОРД -, 2020. - 232 с.
8. Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2020. - 416 с.
9. Коева В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2020. - 224 с.
10. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД -, 2021. - 288 с.
11. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2019. - 878 с.
12. Лысенко Ю., Лысенко М., Таипова Э. Экономика предприятия торговли и общественного питания; Питер - Москва, 2019. - 416 с.
13. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2021. - 136 с.
14. Попова Л. В., Богатырев М. А., Константинов В. А. Формирование бухгалтерского (управленческого) учета на отечественных предприятиях малого бизнеса. Практические аспекты. Малые предприятия розничной торговли и общественного питания; Мини Тайп - Москва, 2021. - 160 с.
15. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2020. - 320 с.
16. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2020. - 328 с.
17. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2020. - 352 с.
18. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2021. - 384 с.
19. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2020. - 416 с.
20. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия - Москва, 2019. - 432 с.
21. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания; Феникс - Москва, 2019. - 496 с.

Интернет- ресурсы:

1. www.RussianFood.ru
2. www.pitportal.ru
3. www.restorante.com.ru
4. www.Kulina.ru
5. www.gotovim.ru/recepts/snack
6. www.koolinar.ru

Приложение 1

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

4.1 Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.
4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.
4.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:
4.3.1. Организация питания в организациях общественного питания.
4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение 2

Примерные темы дипломных работ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на 2023 – 2024 учебный год

1. Совершенствование качества услуг ресторана на примере банкета с частичным обслуживанием официантами на 70 гостей по случаю выпускного вечера
2. Совершенствование технологий сервиса при обслуживании тематического бранча на 60 гостей
3. Совершенствование качества услуг в ресторане на примере обслуживания банкета–коктейль на 20 гостей при проведении научной конференции
4. Совершенствование технологий сервиса в кафе-клубе при проведении банкета «Свадьба» на 55 гостей
5. Совершенствование качества услуг ресторана на примере организации обслуживания банкета-обед на 25 гостей
6. Совершенствование качества услуг общественного питания на примере банкетного обслуживания в ресторане «Золотое кольцо»
7. Совершенствование технологий сервиса в ресторане при проведении банкета «Юбилей» на 45 гостей в ресторане класса люкс
8. Совершенствование качества услуг ресторана на примере банкетного обслуживания в ресторане на 30 гостей
9. Совершенствование качества услуг ресторана на примере организации обслуживания банкета–чай на 20 гостей в русском стиле
10. Совершенствование технологий сервиса в ресторане при проведении банкет-чай на 25 гостей при проведении детского праздника с candy-баром
11. Совершенствование технологий сервиса в ресторане при проведении банкета по случаю презентации фирмы на 50 гостей
12. Совершенствование качества услуг в ресторане на примере организации обслуживания банкета неофициального характера на 30 гостей
13. Совершенствование технологий сервиса в кафе при проведении банкета «Детский день рождения» на 20 гостей
14. Совершенствование качества услуг ресторана на примере организации обслуживания банкета-чай в стиле японской чайной церемонии на 10 гостей
15. Совершенствование качества услуг ресторана на примере обслуживания банкета на 50 гостей по поводу Вечера встречи выпускников
16. Совершенствование технологий сервиса в ресторане при проведении банкета «Свадьба» на 60 гостей
17. Совершенствование сервисных технологий в ресторане при проведении банкета на 80 гостей по случаю национального праздника
18. Совершенствование качества услуг ресторана на примере обслуживания по типу шведского стола в торговом зале ресторана на 80 посадочных мест
19. Совершенствование качества услуг ресторана на примере банкетного обслуживания в ресторане на 35 гостей
20. Совершенствование качества услуг ресторана на примере банкета коктейль обслуживания в ресторане на 25 гостей
21. Совершенствование сервисных технологий ресторана национальной кухни на примере банкетного обслуживания в ресторане на 60 гостей

22. Совершенствование качества услуг ресторана на примере банкетного обслуживания в ресторане на 40 гостей по случаю презентации автосалона
23. Совершенствование качества услуг ресторана на примере банкетного обслуживания в ресторане на 50 гостей
24. Совершенствование качества услуг ресторана на примере обслуживания фуршета в ресторане на 80 гостей
25. Совершенствование качества услуг ресторана на примере выездного банкетного обслуживания по системе кейтеринг на 100 гостей