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

Утверждена
Педагогическим советом
Протокол от 22.11 2024 г. № 2
_____ В.В. Перминова
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 22.11. 2024 г. № 350/п

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласована:
с председателем ГЭК
Управляющая кафе Избушка ООО «Мезонет»
Веричева-Бенедик Анна Владимировна_____

2024 г.

СОГЛАСОВАНА:
На заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
протокол № 3 от «18» ноября 2024 г.

Зам. директора
_____ А.А. Смирнова

Председатель _____Березкина А.И.

РАССМОТРЕНА:
на заседании методического совета
протокол № 4 от «20» ноября 2024 г.

Председатель МС
_____Петропавловская Я. А.

Содержание

1. Общие положения	4
2. График подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации выпускников	8
3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	10
4. Оценочные процедуры при проведении Государственной итоговой аттестации, требование к дипломным работам	14
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае наличия обучающихся по образовательной программе	19
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	20
7. Список рекомендованной литературы при выполнении ДР	21
Приложения № 1 – 3	24 - 27

№ 1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

№ 2 Примерная тематика дипломных работ (ДР) на 2024 – 2025 учебный год

№ 3 План застройки площадки проведения демонстрационного экзамена

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1565.

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 24 апреля 2024 года № 272 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29 мая 2024 года № 05-1801 «Об организации видеонаблюдения при проведении ГИА, по образовательным программам СПО в форме демонстрационного экзамена»;
- 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 апреля 2023 года № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 6 февраля 2023 года № П-36 «О введении в действие Порядка взаимодействия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, региональными операторами и образовательными организациями, реализующими образовательные программы

среднего профессионального образования, по приему заявок на организационно-техническое и информационное обеспечение проведения демонстрационного экзамена в рамках образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 года № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28 февраля 2023 года № П-70 "О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена";
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена», с изменениями, внесенными распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2020 № Р-36;
- Техническое описание компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2024 – 2025 учебный год.

Государственная итоговая аттестация студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выполняется в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена, на основании которых Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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.

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:

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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:
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.

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:
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.

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:
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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
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.

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

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана преподавательским составом выпускающей ЦМК механико-технологических дисциплин на основе требований ФГОС СПО, а также требований, предъявляемых работодателями к специалистам, среднего звена.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ФГОС СПО.

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 предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения 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.

Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами так как в предполагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

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 индустрии гостеприимства, 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
очной формы обучения
Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу
Вид ГИА – дипломная работа и демонстрационный экзамен

№	Наименование и содержание этапа	Ответственные исполнители	Сроки
1.	Разработка и рассмотрение тем ДР на основании действующих учебных программ и программ практики.	Члены ЦМК Методический совет	Октябрь - ноябрь 2024 г.
2.	Распределение руководителей ДР	Члены ЦМК	Ноябрь 2024 г.
3.	Разработка и утверждение тем ДР по специальности. Разработка, рассмотрение и утверждение программ ГИА.	Члены ЦМК	Ноябрь 2024 г.
4.	Разработка, рассмотрение и утверждение программы ГИА	Методический совет	Ноябрь 2024 г.
5.	Утверждение программы ГИА	Педагогический совет	Декабрь 2024 г.
6.	Рабочее совещание по подготовке и проведение Демоэкзамена	Смирнова А.А. Балина Т.Г.	Декабрь 2024 г.
7.	Доведение тем ДР до сведения студентов руководителями ДР (заявления и задания на ДР)	Преподаватели по дисциплинам	Декабрь 2024 г.
8.	Утверждение тем ДР и закрепление руководителей (приказ)	Балина Т.Г. Смирнова А.А.	Декабрь 2024 г.
9.	Определение перечня компетенций, площадок проведения и формирование графика проведения демонстрационного экзамена в ОГБПОУ «КТЭК»	Смирнова А.А. Балина Т.Г.	Февраль 2025 г.
10.	Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы	Смирнова А. А.	Март 2025 г.
11.	Проверка готовности документов и материалов для проведения ГИА (ДЭ)	Руководители ДР Эксперты по ДЭ	Март 2025 г.
12.	Аккредитация ЦПДЭ	Смирнова А. А.	Апрель 2025 г.
13.	Формирование плана мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена, в том числе регламент проведения демонстрационного экзамена	Смирнова А.А.	Апрель 2025 г.
14.	Согласие на обработку персональных данных; регистрация участников демонстрационного экзамена и экспертов в электронной системе eSim	Балина Т.Г. Смирнова А.А.	Март - апрель 2025 г.
15.	Регистрация участников демонстрационного экзамена, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена, прием заявлений.	Балина Т.Г. Смирнова А.А.	Апрель 2025 г.
16.	Приказ о допуске студентов к государственной	Балина Т.Г.	Май 2025 г.

	итоговой аттестации	Смирнова А.А.	
17.	Составление графика консультаций по ДР	Смирнова А. А.	Май 2025 г.
18.	Приказ о допуске студентов к защите ДР	Балина Т.Г. Смирнова А. А.	Июнь 2025 г.
19.	Подготовка площадки проведения демонстрационного экзамена и установка оборудования	Технический эксперт	Май 2025 г.
20.	Предварительная защита ДР	Руководители ДР	6 - 15 июня 2025 г.
21.	Процедура проведения ГИА	Члены ГЭК Смирнова А. А.	19.05 – 30.06. 2025 г.
22	Демонстрационный экзамен	Экспертная группа Члены ГЭК	21 – 30 июня 2025 г.

График выполнения дипломной работы утверждается заместителем директора и доводится до каждого выпускника.

3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Для проведения демонстрационного экзамена используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

Задания должны содержать все модули заданий Финала национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» должны сопровождаться схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальными экспертами по компетенциям, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации. Любые изменения утверждённого пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования». Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» допускаются:

- сертифицированные эксперты;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.

Место проведения демонстрационного экзамена осуществляется по итогам отбора Центров проведения демонстрационного экзамена по стандартам национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» (далее – ЦПДЭ) в соответствии с установленным порядком.

Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена ЦПДЭ формируется план мероприятий по подготовке и проведению экзамена, в том числе регламент проведения экзамена по каждой компетенции в соответствии с настоящей Методикой и другими инструктивными документами, разработанными ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и экспертным сообществом.

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес ЦПДЭ список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Защита дипломной работы проводится в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии. Кроме членов государственной экзаменационной комиссии на защите ДР обязательно присутствие научного руководителя, возможно присутствие рецензента ДР, студентов и преподавателей.

Приказом Департамента и образования и науки Костромской области за 6 месяцев до начала ГИА назначается председатель ГЭК. Внутренним приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» определяется состав ГЭК. Расписание ГИА составляется за месяц до начала аттестации.

Количественный состав Экспертной группы по каждой компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет, если иное не предусмотрено решением ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» или уполномоченных им лиц. На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами, правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение балов и оценок в Цифровую систему оценивания (ЦСО) несет Главный эксперт.

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 выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 своём 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 ВКР - 4 недели
2. Защита ВКР - 2 недели

Количество и содержание этапов государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоит из двух этапов: выполнения выпускной квалификационной работы и ее защиты.

Выполнение ДР с 19.05.2025 г. по 15.06.2025 г.
Защита ДР с 16.06.2025 г. по 29.06.2025 г.

К началу ГИА должны быть подготовлены следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора КТЭК о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- пакет для документов для проведения демонстрационного экзамена (инфраструктурный лист, гарантийное письмо и т.д.);
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- зачетные 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 ее теоретическую и практическую значимость;
- рецензента за работу в целом;
- её 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 дипломных 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. Оценочные процедуры при проведении Государственной итоговой аттестации, требование к дипломным работам

Организация деятельности экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.

Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена. Если демонстрационный экзамен проводится в качестве процедуры государственной итоговой аттестации, на площадке присутствуют члены государственной экзаменационной комиссии для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий с целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации и обеспечения объективности её результатов.

Члены государственной экзаменационной комиссии вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, участников демонстрационного экзамена, членов государственной экзаменационной комиссии не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Выполненные экзаменационные задания демонстрационного экзамена оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в Цифровой систему оценивания.

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы», включая использования форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и /или баллов вручную. которые в последующем вносятся в Цифровую систему оценивая.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в Цифровой системе оценивания форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в Цифровую систему оценивания. Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки. После внесения Главным экспертом всех баллов в Цифровую систему оценивания, баллы в Цифровой системе оценивания блокируются.

После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в Цифровой системе оценивания, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в Цифровую систему оценивания, с рукописными оценочными ведомостями. В целях минимизации расходов и работ, связанных с бумажным документооборотом во время проведения демонстрационного экзамена по согласованию с представителями образовательной организации, сверка может быть произведена с применением электронных ведомостей без их распечатки.

Демонстрационный экзамен проводится в составе государственной итоговой аттестации, поэтому к сверке привлекается член государственной экзаменационной комиссии, присутствующий на экзаменационной площадке.

Подписанный Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверенный членом государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол передаётся в образовательную организацию, копия – Главному эксперту для включения в пакет отчётных материалов.

Образовательная организация осуществляет перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Образовательная организация самостоятельно разрабатывает методику перевода баллов в оценку на основе Методических рекомендаций с проведением аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утверждённых Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 года № Р-42 и Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 «О внесении изменений в приложении к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма Демонстрационного экзамена».

Дипломная работа должна представлять собой законченную разработку актуальной проблемы и обязательно включать в себя как теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знания основ теории по разрабатываемой проблеме, так и практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин, МДК (модулей) для решения поставленных в работе задач. Выполнение работы должно выявить умение применять полученные знания при решении конкретных специальных, научных и производственных задач; навыки ведения

самостоятельной работы и применения методик исследования при решении разрабатываемых в ДР проблем и вопросов; степень подготовленности студента к самостоятельной работе в гостиничной индустрии в современных условиях.

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.

При подготовке дипломной работы каждому студенту назначается научный руководитель и, при необходимости, консультант.

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 выпускных 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 её 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 сдается 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 выпускной квалификационной 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 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 чётко 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, чётко, 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 путём;

– 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-трём параметрам дипломной 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.

Оформление результатов демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении региональных Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведённой в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Таблица № 1.

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

рукописных оценочных ведомостей в систему цифровую систему оценивания по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в Цифровой системе оценивания блокируется.

После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приёма оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами Экспертной группы форма приёма оценки утверждается Главным экспертом, после чего Цифровая система оценивания блокируется по данной части завершённой оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утверждённым оценкам не принимаются.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через Цифровую систему оценивания.

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 государственная итоговая аттестация проводится с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учётом 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 проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых: задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом 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 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 тяжёлыми 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;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми 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.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательного Учреждения.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подаётся непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ОГБПОЦ «КТЭК» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении

апелляции.

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации

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

1) об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

2) об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

7. Список использованной литературы при выполнении ДР:

Основная литература:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 Текст: учебник. – М: Академия, 2019. – 254 с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Барушников; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2022. – 320 с.
3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.
4. Бутейкис Н.Г. // Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Издательский центр "Академия". 2021. – 304 с.
5. Минифай Б.У. // Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2021. – 816 с.
6. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие / С. И. Рагель. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.
7. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: Учебное пособие. – СПб.: «Лань», 2022. – 60 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Э. Харченко. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 512с

Дополнительная литература:

1. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Д. Торопова. - 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 348 с.
2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т. В. Крапива. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 244 с.
3. Куткина М.Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 468 с.
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32
5. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2021. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,20221. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

3. ЭУМК: 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. Андонова Н.И. СЭО 3.0
4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2020
5. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2020.
6. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2020.

Приложение 1

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Извлечение из ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Извлечение из ФГОС СПО

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;
- Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар;
- Выполнение работ по должности служащего 12901 Кондитер.

Приложение 2

Примерная тематика дипломных работ (ДР) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на 2024 – 2025 учебный год

1. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд ресторана французской кухни на 60 мест.
2. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана итальянской кухни на 80 мест.
3. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок из рыбы сложного приготовления ресторана на 50 мест.
4. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного приготовления ресторана русской кухни на 60 мест.
5. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана русской кухни на 120 мест.
6. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного приготовления кафе на 40 мест.
7. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления из мяса ресторана первого класса на 60 мест.
8. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана грузинской кухни на 65 мест.
9. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из филе птицы сложного приготовления ресторана при гостинице на 80 мест.
10. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из птицы сложного приготовления кафе на 45 мест.
11. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей и грибов сложного приготовления в ресторане на 60 мест.
12. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации замороженных десертов сложного приготовления в кафе на 40 мест.
13. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих десертов сложного приготовления в кафе на 50 мест.
14. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации протертых супов сложного приготовления в ресторане на 75 мест.
15. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления семейного кафе на 40 мест.
16. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного приготовления кафе французской кухни на 45 мест.
17. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных заправочных супов в кафе на 50 мест.
18. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного приготовления ресторана европейской кухни на 60 мест.
19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих соусов для ресторана на 40 мест.
20. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана немецкой кухни на 50 мест.

21. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных взбитых десертов кафе на 30 мест.
22. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса сложного приготовления гриль-бара на 40 мест.
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок кафе быстрого питания на 30 мест.
24. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления кафе европейской кухни на 50 мест.
25. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов в кафе на 40 мест.
26. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из кролика и дичи сложного приготовления в ресторане на 60 мест.
27. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 60 мест.
28. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд столовой при промышленном предприятии на 50 мест.
29. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при колледже на 50 мест.
30. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд кафе в торговом комплексе на 35 мест.
31. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при администрации города на 30 мест.
32. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд кафе в торговом комплексе на 50 мест.
33. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд столовой при администрации города на 30 мест.
34. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации национальных супов сложного приготовления в кафе на 40 мест.
35. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд кулинарного цеха при супермаркете.
36. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов сложного приготовления детского кафе на 40 мест
37. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации кондитерских изделий сложного приготовления кофейни на 20 мест.
38. Разработка ассортимента, приготовление мучных хлебобулочных изделий в пекарне с возможностью потребления в торговом зале.
39. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации кондитерских изделий кондитерского цеха средней мощности.
40. Разработка ассортимента десертов, приготовление и организация детского праздника в кафе по случаю Дня рождения на 15 человек.
41. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из овощей сложного приготовления ресторана европейской кухни на 90 мест.
42. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации взбитых десертов в ресторане на 150 мест.
43. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации десертов с элементами бисквитного полуфабриката кофейни на 35 мест.
44. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане на 70 мест.
45. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из тушенного мяса и субпродуктов в кафе на 40 мест.
46. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса диких животных в кафе «Охотничье» на 80 мес.

47. Разработка ассортимента, приготовления и способы оформления горячих блюд для детского питания в ресторане на 70 мест.
48. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из морепродуктов в ресторане на 180 мест.
49. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных холодных соусов в ресторане на 80 мест.
50. Разработка ассортимента, и организация работы блинной на 20 посадочных мест.
51. Разработка ассортимента, приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета на 50 человек.
52. Разработка ассортимента, приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане на 80 мест.
53. Разработка ассортимента, приготовление канапе. Легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета на 60 человек.
54.Разработка ассортимента, приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов в ресторане на 55 мест.
55. Разработка ассортимента, приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы и дичи в кафе на 45 мест.