МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-методической работе
_____М.Ю. Стояновский
«___» _____ 2023 г.

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Защита выпускной квалификационной работы

Закреплена за кафедрой:	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и управления (филиал)
Специальность:	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация выпускника:	Техник-технолог
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2019
Общая трудоемкость:	1 неделя

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00BAB82C4E14148F08DBAB692E25A61DBB
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 24.05.2023 до 16.08.2024

Москва, 2023

ОДОБРЕНО предметной (цикловой) комиссией специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	СОГЛАСОВАНО Председатель ГЭК _____ Коржикова Н.С. «_____»_____2023 г.
Составитель _____ Е.С. Шабанова Протокол № 01 от 31 августа 2023	Зам. директора _____О.В. Комарова «_____»_____2023 г.

Программа итоговой аттестации разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 февраля 2018 г. N 69.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт программы итоговой аттестации	5
3.	Условия подготовки и проведения итоговой аттестации	8
4.	Форма итоговой аттестации	10
5.	Требования к выпускной квалификационной работе	11
6.	Принятие решений государственной экзаменационной комиссией	18
7.	Критерии оценки	19
8.	Порядок проведения итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	34
9.	Порядок апелляции и пересдачи итоговой аттестации	36
10.	Лист регистрации изменений	39
	Приложение 1	40

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Программа итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки разработана в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормативными правовыми актами Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Уставом СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» (далее – Программа).

1.2. Программа определяет совокупность требований к итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на 2023-2024 учебный год.

1.3. Программа определяет вид и форму государственной итоговой аттестации, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения, условия подготовки и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

В программе итоговой аттестации используются следующие сокращения:

ВКР - выпускная квалификационная работа

ИА - итоговая аттестация

ГЭК - государственная экзаменационная комиссияОК - общие компетенции

ПК - профессиональные компетенции

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательныйстандарт

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.2. Наименование квалификации

Техник-технолог

2.3. Уровень подготовки

Базовая подготовка.

2.4. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

3 года 10 месяцев.

2.5. Исходные требования к подготовке и проведению итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена

Итоговая аттестация по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

ВКР выполняется в форме дипломной работы.

Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации установлен федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденным «28» июня 2018г.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки составляет 6 недель, в том числе:

- подготовка ВКР – 4 недели;
- защита ВКР – 2 недели.

Сроки проведения итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденным «28» июня 2018г.

Итоговая аттестация основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки проводится в периоды:

- подготовка ВКР – с 20.05.2024г. по 15.06.2024г;
- защита ВКР – с 17 июня по 29 июня 2024 года.

2.6 Итоговые образовательные результаты по программе подготовкиспециалистов среднего звена

Общие компетенции

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

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

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

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

2. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

4. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. **Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения итоговой аттестации

Подготовка итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы	Специалист с высшим образованием соответствующего профиля
Консультант выпускной квалификационной работы	Специалист из числа педагогических работников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Рецензент выпускной квалификационной работы	Специалистам по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.
Проведение итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Лицо, не работающее в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», из числа:

	– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; – представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники
Члены государственной экзаменационной комиссии	Педагогические работники ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», лица, приглашенные из сторонних организаций, в том числе педагогические работники, представители работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Лицо из числа педагогических работников или сотрудников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
1	Положение о проведении итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
2	Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
3	Программа итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Университетского химико-механического колледжа
5	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
7	Распорядительный акт Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии
8	Распорядительный акт СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии

9	Распорядительный акт СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» о допуске студентов к итоговой аттестации
10	Документы, подтверждающие освоение обучающимися дисциплин и компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
11	Протокол заседаний государственной экзаменационной комиссии

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1	Оборудование	Рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя, оснащенное ПК; классная доска; 11 рабочих мест обучающихсяоснащенные ПК. Лицензионное программное обеспечение: Windows 8 (61273470); MS Office 2013 (61273596)
2	Аудитория	Лаборатория технологии продукции общественного питания

4. ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Порядок проведения ИА

Итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

К итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Решения государственных экзаменационных комиссий

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

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Сроки защиты дипломной работы в соответствии с учебным планом поспециальности

Примерный перечень тем дипломных проектов (работ) приведен в Приложении 1.

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до одного академического часа на одного студента. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад студента (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада студент использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

5.1 Защита выпускной квалификационной работы

5.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы

Темы дипломных проектов (работ) определяются СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологических отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Студенту предоставляется право:

выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных; предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)».

Выполненная дипломная работа в целом должна:

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

Задание на дипломную работу выдается студенту не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Для подготовки дипломной работы студенту назначаетсяруководитель.

В обязанности руководителя входят:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- разработка совместно со студентом плана дипломной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательностивыполнения дипломной работы;
- оказание помощи в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения работы в форме регулярного обсужденияруководителем и студентом хода работ;
- оказание помощи в подготовке презентации и доклада для защитыдипломной работы.

После завершения подготовки студентом дипломной работы руководитель представляет письменный отзыв о работе студента в период подготовки дипломной работы.

Дипломные работы подлежат рецензированию. Для проведения рецензирования указанная работа направляется рецензенту из числа лиц, не являющемуся работником данной образовательной организации, либо организации, по материалам которой выполнена дипломная работа.

Рецензент проводит анализ работы и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Не позднее 5 календарных дней до начала ИА согласно календарному учебному графику выпускник предоставляет дипломный проект (работу) с отзывом руководителя дипломного проекта (работы) в ПУК автоматизации и механических дисциплин для рецензирования.

Не позднее 2 рабочих дней до защиты дипломного проекта (работы) указанная работа, отзыв руководителя дипломного проекта (работы) и рецензия передаются председателем ПЦК секретарю ГЭК.

5.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

Составляющая дипломного проекта	Краткая характеристика	Объем, стр.
Титульный лист	Наименование учебного заведения; наименование темы выпускной квалификационной работы и годвыполнения; ФИО исполнителя ВКР иФИО руководителя	1
Задание на ВКР	Наименование учебного заведения; наименование темы выпускной квалификационной работы; исходные данные; сроки выдачи, сдачи и защиты ВКР; ФИО исполнителя ВКР и ФИО руководителя	1-2
Календарный график работы	Наименование темы выпускной квалификационной работы; ФИО исполнителя ВКР и ФИО руководителя; этапы и сроки выполнения ВКР	1
Содержание	Наименование частей ВКР, нумерация страниц	1
Введение	Актуальность темы; объект исследования; предмет исследования; цель исследования; задачи исследования; методы исследования; теоретическая значимость; практическая значимость; круг рассматриваемых проблем; структура работы	4-5

Основная часть	Главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения	28-42
Теоретическая часть	Теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета ВКР	15-20

Составляющая дипломного проекта	Краткая характеристика	Объем, стр.
Технологическая часть	Определение производственной программы предприятия и объёмно-планировочное решение всех его помещений Производственная программа заготовочного предприятия это объем (мощность) перерабатываемого сырья или объём выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции – в ассортименте (в тоннах или в тыс. штук). Производственная программа доготовочного предприятия это ассортимент и количество выпускаемых блюд в виде расчётного меню.	10-15
Заключение	Выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами; значимость полученных результатов	2 - 5
Список использованных источников	Источники, изученные в процессе подготовки ВКР (не менее 20)	1 - 2
Приложение	Вспомогательный материал, необходимый для полноты восприятия выполненной работы: промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты; таблицы вспомогательных цифровых данных; описания аппаратуры и приборов, примененных при проведении экспериментов, измерений, испытаний; инструкции и методики, описания алгоритмов и программ задач, решаемых с использованием компьютера, разработанных в процессе выполнения работы; иллюстрации вспомогательного характера.	3

Отзыв руководителя	Наименование учебного заведения; ФИО исполнителя и руководителя ВКР; наименование темы ВКР; характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, отношение студента к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности; уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения студента, продемонстрированные им при выполнении ВКР; степень самостоятельности студента и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению; вывод о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите	1 - 2
Рецензия	Наименование учебного заведения; ФИО исполнителя и руководителя ВКР; наименование темы ВКР; заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее; оценка качества выполнения каждого раздела ВКР; оценка степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы; общая оценка качества выполнения ВКР	1 - 2

Требования к структуре выпускной квалификационной работы представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов Университетского химико-механического колледжа

5.1.2. Требования к оформлению выпускной квалификационнойработы

Формат листа бумаги	А4
Шрифт	Times New Roman
Размер	14
Межстрочный интервал	1,5
Размеры полей	Левое – 3 см, правое – 1 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.

Вид печати	На одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 х 97) по ГОСТ 7.32-2001

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

5.1.3. Требования к процедуре защиты выпускнойквалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1	Доклад студента по теме выпускной квалификационной работы (не более 10 – 15 минут)	Представление студентом результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, описание научной проблемы и формулировка цели работы, основное содержание работы
2	Ответы студента на вопросы	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой
3	Представление отзывов руководителя и рецензента.	Выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК
4	Ответы студента на замечания рецензента	Заключительное слово студента, в котором студент отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы	Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим

6	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	Фиксирование решений ГЭК в протоколах

6. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом установленного ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» образца.

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

7. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

7.1. Оценка по результатам итоговой аттестации носит комплексный характер и определяется с учетом качественных характеристик уровня сформированности компетенций в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности по теме ВКР, степени самостоятельности при выполнении ВКР, оформления ВКР, защиты ВКР.

7.2. При определении оценки ВКР следует ориентироваться на следующие критерии и показатели:

№ п/п	Критерий	Показатель	Баллы
ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ			
	Степень самостоятельности при выполнении ВКР	– 80-100%; – 50-79%; – 30-49%; – менее 30%	**30** 20 10 0
	Уровень сформированности общих компетенций		**55**
	ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- четко понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес, рационально организует собственную деятельность, правильно выбирает методы и способы выполнения профессиональных задач, объективно оценивает их эффективность и качество; - проявляет посредственный интерес к будущей профессии; - отсутствует интерес к пониманию сущности и социальной значимости своей профессии	**5** **3** **0**
	ОК 2 Организовывать	рационально организует	5

	собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	собственную деятельность, правильно выбирает методы и способы выполнения профессиональных задач, объективно оценивает их эффективность и качество в организации собственной деятельности существуют недостатки, при выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач допускает незначительные ошибки, при оценивании их эффективности и качества не всегда объективен нерационально организует собственную деятельность, не может осуществить правильный выбор методов и способов выполнения профессиональных задач, необъективно оценивает их эффективность и качество	3 0
	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	правильно выстраивает алгоритм действий и предусматривает риски в нестандартных производственных ситуациях; допускает ошибки в принятии решений в нестандартных ситуациях; не способен принимать решения в нестандартных ситуациях	10 5 0
	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	подбирает информацию, соответствующую выполнению дипломной работы, рационально использует её при раскрытии темы и решения задач исследования подбирает информацию в основном соответствующую выполнению дипломной работы, допускает неверное и/или неуместное её использование при раскрытии темы и решении задач исследования не способен самостоятельно отбирать информацию соответствующую выполнению дипломной работы, не владеет навыками её использования при раскрытии темы и решения задач исследования	5 3 0
	ОК 5 Использовать информационно-	демонстрирует владение навыками эффективного	10

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использования компьютерных систем автоматизированного проектирования производства для решения задач дипломной работы испытывает трудности в использовании компьютерных систем автоматизированного проектирования производства для решения задач дипломной работы не владеет навыками использования компьютерных систем автоматизированного проектирования производства для решения задач дипломной работы	5 0
	ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	готов к работе в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями; испытывает трудности к работе в коллективе, общению с коллегами, руководством, потребителями; не готов к работе в коллективе, общению с коллегами, руководством, потребителями	5 3 0
	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	способен брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; испытывает трудности нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; не готова брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	5 3 0
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; испытывает трудности в определении задач профессионального и личностного развития; не способен самостоятельно определяет задачи профессионального	5 3

		и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	0
	ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	рационально осуществляет поиск в условиях изменения частой смены технологий в профессиональной деятельности; испытывает трудности в поиске изменений технологий; не ориентируется в условиях постоянного изменения технологий	5 3 0
РЕЦЕНЗИЯ			
	Выполнение ВКР в соответствии с заданием	– задание на ВКР выполнено полностью; – задание на ВКР выполнено частично; – задание на ВКР не выполнено	**20** 10 0
	Уровень сформированности профессиональных компетенций		**80**
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	имеет практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд; организации технологического процесса подготовки мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; - допускает ошибки в организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -не владеет организацией процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30 25 0

	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	– имеет практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд; организации технологического процесса подготовки рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы; - допускает ошибки в организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -не владеет организацией процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	20 15 0
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	– имеет практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд; организации технологического процесса подготовки домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - допускает ошибки в организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -не владеет организацией процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30 25 0
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	имеет практический опыт: - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - испытывает затруднения в организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – не владеет навыками организации	30 25

		процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	имеет практический опыт - разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, расчета массы сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы , организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ; - испытывает затруднения в организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – не владеет навыками организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	30 25 0
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	имеет практический опыт - разработки ассортимента сложных холодных соусов, расчета массы сырья, проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов, организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - испытывает затруднения в организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -не владеет навыками организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	20 15 0
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		

	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	имеет практический опыт: - разработки ассортимента сложных супов и организации технологического процесса приготовления сложных супов; приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - допускает ошибки в организации процесса приготовления и приготовлении сложных супов; -не владеет навыками организации процесса приготовления и приготовления сложных супов.	20 15 0
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	имеет практический опыт: - разработки ассортимента сложных горячих соусов и организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - допускает ошибки в организации процесса приготовления и приготовлении сложных горячих соусов; -не владеет навыками организации процесса приготовления и приготовления сложных горячих соусов.	20 15 0
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	имеет практический опыт: - разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование	20

		и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - допускает ошибки в организации процесса приготовления и приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -не владеет навыками организации процесса приготовления и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	15 0
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	имеет практический опыт: - разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы , применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - допускает ошибки в организации процесса приготовления и приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -не владеет навыками организации процесса приготовления и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	20 15 0
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-соблюдает процесс организации и приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -допускает ошибки в организации и приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -не способен самостоятельно организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	20 15 0
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-соблюдает процесс организации и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -допускает ошибки в организации и приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -не способен самостоятельно организовать процесс приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	20 15 0
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-соблюдает процесс организации и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -допускает ошибки в организации и приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -не способен самостоятельно организовать процесс приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	20 15 0
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-соблюдает процесс организации и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -допускает ошибки в организации и приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов ; -не способен самостоятельно организовать процесс приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	20 15 0
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и		

	горячих десертов		
	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-соблюдает процесс организации и приготовления сложных холодных десертов; -допускает ошибки в процессе организации и приготовления сложных холодных десертов; -не способен самостоятельно осуществлять процесс организации и приготовления сложных холодных десертов.	40 35 0
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-соблюдает процесс организации и приготовления сложных горячих десертов; -допускает ошибки в процессе организации и приготовления сложных горячих десертов; -не способен самостоятельно осуществлять процесс организации и приготовления сложных горячих десертов.	40 35 0
Организация работы структурного подразделения			
	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	имеет практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; - частично умеет использовать в работе принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;	15 10

		методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей - не владеет навыками организации работы структурного подразделения.	0
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- самостоятельно владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; - частично умеет использовать в работе принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную	15 10

		ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей - не владеет навыками организации работы структурного подразделения.	0
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- самостоятельно владеет навыками организации работы коллектива исполнителей; умеет инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ, устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - частично умеет организовать работу коллектива исполнителей, инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ, устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - не владеет навыками организации работы трудового коллектива.	20 15 0
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- самостоятельно контролирует ход и оценивает выполнение работ исполнителями, умеет инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ, устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - частично умеет контролировать ход и оценивать выполнение работ исполнителями, инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ, устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - не владеет навыками контроля и оценки выполнения работ испонителями.	15 10 0

	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-владеет навыками составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; разработки нормативной документации на блюда; разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; оформления производственной, нормативно-технологической и отчетной документации; -частично владеет навыками составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; разработки нормативной документации на блюда; разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; оформления производственной, нормативно-технологической и отчетной документации; -не умеет вести утвержденную учетно-отчетную документацию	15 10 0
НОРМОКОНТРОЛЬ			
	Соответствие оформления ВКР единым требованиям	– недостатки при проведении нормоконтроля не выявлены; – недостатки, выявленные при нормоконтроле, полностью исправлены; – недостатки, выявленные при нормоконтроле, исправлены частично (не менее 50%) – недостатки, выявленные при нормоконтроле, не исправлены (количество недостатков – не более 3) – недостатки, выявленные при нормоконтроле, не исправлены (количество недостатков – более 3)	**20** 15 10 5 0
ЗАЩИТА ВКР			
	Доклад студента	– отражает все основные положения ВКР, четко объяснен процесс получения выводов, сделанных в ВКР, содержание презентации полностью соответствует содержанию доклада;	**30**

		– отражает почти все основные положения ВКР, объяснен процесс получения выводов, сделанных в ВКР, содержание презентации соответствует содержанию доклада с незначительными расхождениями; – частично отражает основные положения ВКР, не везде четко прослежены причинно-следственные связи между содержанием ВКР и сделанных в ней выводах, содержание презентации частично соответствует содержанию доклада; – частично отражает основные положения ВКР, не четко прослежены причинно-следственные связи между содержанием ВКР и сделанными в ней выводами, презентация не соответствует содержанию доклада; – практически не раскрыты основные положения ВКР, обозначены выводы, но не объяснен процесс получения выводов, сделанных в ВКР, презентация не соответствует содержанию доклада или отсутствует; – не раскрыты основные положения ВКР, не обозначены выводы, сделанные в ВКР, и не объяснен процесс их получения, презентация отсутствует	25 20 15 10 5
	Ответы на вопросы	– грамотные и аргументированные ответы на все поставленные вопросы; – даны правильные ответы, но не все аргументированы; – даны правильные, но неаргументированные ответы на все заданные вопросы; – даны правильные ответы не на все заданные вопросы; – нет грамотно сформулированных ответов на заданные вопросы	**20** 15 10 5 0
	Ответы на замечания рецензента	– грамотные и аргументированные ответы на все замечания рецензента; – даны грамотные, но не всегда аргументированные ответы на все замечания рецензента; – даны грамотные, но не аргументированные ответы на все	**20** 15 10

		замечания рецензента; – даны грамотные ответы не на все замечания рецензента; – нет грамотно сформулированных ответов на сделанные замечания	5 0
	ИТОГО:		275 баллов

Оценка «5» ставится, если студент по результатам выполнения и защиты ВКР набрал от 230 до 275 баллов и продемонстрировал обладание общими и владение профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности; высокий уровень специальной подготовки, способность и умение применять теоретические знания при решении конкретных практических задач сферы профессиональной деятельности; соблюдение и четкое выполнение разработанного задания; способность анализировать источники по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения; верное использование профессиональной терминологии; самостоятельность и аргументированность при обозначении профессиональных выводов.

Оценка «4» ставится, если студент по результатам выполнения и защиты ВКР набрал от 190 до 229 баллов и продемонстрировал обладание общими и владение профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности; достаточно высокий уровень специальной подготовки, способность и умение в целом применять теоретические знания при решении конкретных практических задач сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на разрешение задач по существу; соблюдение и выполнение в целом разработанного задания; способность анализировать источники по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения; использование профессиональной терминологии с незначительными неточностями; самостоятельность, но недостаточную аргументированность при обозначении профессиональных выводов.

Оценка «3» ставится, если студент по результатам выполнения и защиты ВКР набрал от 150 до 189 баллов и продемонстрировал обладание общими и владение профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности в целом; недостаточно высокий уровень специальной подготовки, способности применять теоретические знания при решении конкретных практических задач сферы

профессиональной деятельности, допустил ряд ошибок при разрешении задачи по существу, продемонстрировал фрагментарность, некоторую непоследовательность, слабость обобщений и выводов, а также оценки различных точек зрения, недостаточную аргументированность обозначенных выводов.

Оценка «2» ставится, если студент по результатам выполнения и защиты ВКР набрал менее 150 баллов и не продемонстрировал обладание общими и владение профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности; необходимый уровень специальной подготовки, способности и умения применять теоретические знания при решении конкретных практических задач сферы профессиональной деятельности, допустил принципиальные ошибки, влияющие на решение поставленной конкретной задачи, не аргументировал обобщения и выводы, либо они отсутствуют.

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение 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 итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации 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 напервом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении 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 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 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;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствиемверхних 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 итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

9. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается Университетом одновременно с утверждением состава ГЭК. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии, а так же главный эксперт.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членовиз числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителя организаций, 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.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при

рассмотрении апелляции.

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

Рассмотрение апелляции не является пересдачей итоговой аттестации.

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

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

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотренииапелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более 4 месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата 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 итоговой аттестации выпускника и выставления новых 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 (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

10. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Программа ИА разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2014 № 349, и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10.	Протокол заседания ПЦК № 1 от 09.01.2019	09.01.2019
2	Проведена актуализация программы с учетом особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологии, социальной сферы	Протокол заседания ПЦК №1 от 09.01.2020	09.01.2020
3	Проведена актуализация программы с учетом особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологии, социальной сферы	Протокол заседания ПЦК №1 от 09.01.2021	09.01.2021
4	Проведена актуализация программы с учетом особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологии, социальной сферы	Протокол заседания ПЦК № 07 от 27.06.2022	27.06.2022

Приложение 1

Перечень тем выпускных квалификационных работ по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных холодных и горячих закусок
Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных закусок из овощей, грибов и сыра
Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих и холодных сладких блюд
Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса
Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд детского дошкольного питания
Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из творога и яиц
Совершенствование организации процесса приготовления и разработка ассортимента мучных кондитерских изделий
Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из слоёного теста
Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из песочного теста
Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов
Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса домашней птицы
Совершенствование организации процесса приготовления и разработка блюд из рыбы и морепродуктов

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА

С ПРОГРАММОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Группа _____

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			

10. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ПЦК Смоленского казачьего института промышленных технологий и бизнеса (филиал)	Протокол заседания №1 от «31» августа 2021г..	01.09.2021
2	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ПЦК Смоленского казачьего института промышленных технологий и бизнеса (филиал)	Протокол заседания №1 от «31» августа 2023г..	01.09.2023