

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Согласовано:

Начальник производственно-
технологической лаборатории
ООО «Ветлугахлеб»



_____ (Н.В. Арсеньева)

_____ 2019 __ г.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «Ветлужский
лесоагротехнический техникум»



_____ (А.Ю. Орлов)

_____ 2019 __ г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена и утверждена на
заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 05.12.2019 г.

Ветлужский район, 2019 год.

Пояснительная записка

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования (подготовка специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии со следующими нормативно – правовыми документами:

- ✓ Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации».
- ✓ Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;
- ✓ Приказом Министерства образования и науки РФ « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г №968
- ✓ Приказом Министерства образования и науки РФ « О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 17 ноября 2017 г. № 1138

2. Целью государственной итоговой аттестации является:

- ✓ установление уровня готовности выпускника к самостоятельной деятельности по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- ✓ проверка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

3. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускная квалификационная работа и демонстрационный экзамен являются обязательной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

4. Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по данной специальности является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- ✓ оценка уровня освоения учебных дисциплин;
- ✓ оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4. В процессе государственной итоговой аттестации, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно:

- ✓ использовать различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе, высокой степени готовности;
- ✓ осуществлять технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, том числе высокой степени готовности;
- ✓ осуществлять процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- ✓ руководить первичными трудовыми коллективами организаций общественного питания.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по данной специальности доведен до выпускников в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники ознакомлены с содержанием демонстрационного экзамена, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов ее защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

6. К итоговой государственной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7. Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой комиссией по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей:

- ✓ материалы по содержанию итоговой аттестации;
- ✓ сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- ✓ этапы и объем времени на подготовку, проведение государственной итоговой аттестации;
- ✓ условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- ✓ материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- ✓ состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- ✓ тематика, состав, объем и структура задания выпускникам на государственную итоговую аттестацию;
- ✓ перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- ✓ форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

✓ критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации является образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности по данной специальности.

Требования к результатам освоения образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело включают Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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,	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

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:		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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.	ПК 7.1.	Повар
	ПК 7.2.	Кондитер

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Целью государственной итоговой аттестации выпускников по данной специальности является установление соответствия уровня сформированности общих и профессиональных компетенций по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу». Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений выпускника по данной специальности при решении конкретных

профессиональных задач, а также определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачами проведения государственной итоговой аттестации выпускников по данной специальности является:

- ✓ комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- ✓ принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- ✓ выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Всего - 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы и сдача демонстрационного экзамена – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2. 1. Вид государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Для программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривается

- ✓ выпускная квалификационная работа – дипломная работа;
- ✓ демонстрационный экзамен.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение итоговой государственной аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Государственная итоговая аттестация по данной специальности включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен.

2. Данный вид государственной итоговой аттестации позволяет систематизировать теоретические знания, практические навыки и умения, полученные обучающимися во время прохождения учебной и производственной практики, что позволяет повысить качество учебного процесса, уровень подготовки выпускников и объективность оценки их готовности к профессиональной деятельности.

3. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также календарным графиком учебного процесса объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы и сдача демонстрационного экзамена – 2 недели.

Государственная итоговая аттестация на этапе демонстрационного экзамена определена как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности и направлена на определение соответствия результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4. Задания для демонстрационного экзамена соответствуют требованиям к результатам освоения образовательной программы данной по специальности. Содержанием демонстрационного экзамена являются выполнение обучающимися практических заданий, подтверждающих освоение ими профессиональных компетенций.

5. Порядок проведения демонстрационного экзамена:

- ✓ проверка и настройка оборудования экспертами;
- ✓ инструктаж ;
- ✓ выполнение обучающимися практических заданий;
- ✓ подведение итогов.

2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Выполнение выпускной квалификационной работы:

18 мая – 14 июня 2020 г.

2. Защита выпускной квалификационной работы и сдача демонстрационного экзамена: 15 – 30 июня 2020г.

2.4. Подготовка тематики выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является

- ✓ соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей
- ✓ оценка освоенных общих и профессиональных компетенций.

2. Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями техникума и рассматриваются цикловой комиссией по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Тема дипломной работы может быть предложена обучающимися при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

3. Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям системы общественного питания, а также иметь практико-ориентированный характер.

4. При определении темы дипломной работы следует учитывать, что ее содержание может основываться: на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля с учетом использования конкретных производственных данных предприятия общественного питания – базы производственной и преддипломной практики.

5. Закрепление тем дипломных работ с указанием руководителя оформляется приказом директора техникума.

2.5. Организация выполнения выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. При подготовке дипломной работы приказом по техникуму каждому обучающемуся назначается руководитель из числа преподавателей профессиональных модулей.

2. В обязанности руководителя дипломной работы входит:

- ✓ разработка задания на подготовку дипломной работы;
- ✓ подготовка графика выполнения дипломной работы;
- ✓ консультирование обучающегося по вопросам структуры и содержания дипломной работы;
- ✓ рекомендации по сбору необходимого для выполнения дипломной работы учебного материала и информационных источников;
- ✓ консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения дипломной работы проблемам теоретического и практического характера.

4. Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- ✓ соответствовать разработанному заданию;
- ✓ продемонстрировать уровень подготовки выпускника в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- ✓ показать способность и умение обучающегося применять на практике освоенные теоретические знания, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.
5. Задание на дипломную работу для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой, рассматривается цикловыми комиссиями и подписывается руководителем выпускной квалификационной работы.
6. Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики в целях подготовки практического материала для выпускной квалификационной работы в период ее прохождения.
7. По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по УПР вместе с отзывом.
8. В отзыве руководителя дипломной работы указываются:
- ✓ достоинства и недостатки дипломной работы
 - ✓ отношение обучающегося к ее выполнению;
 - ✓ оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций;
 - ✓ степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.
9. Отзыв руководителя заканчивается выводом о возможности (невозможности) допуска выпускной квалификационной работы к защите

2.6. Требования к выпускной квалификационной работе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. По структуре выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки. Пояснительная записка включает в себя:
- ✓ титульный лист;
 - ✓ задание на дипломную работу;
 - ✓ содержание;
 - ✓ введение;
 - ✓ основную часть;
 - ✓ заключение;
 - ✓ список использованных источников;
 - ✓ приложения.
2. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель, задачи, объект и предмет дипломной работы, круг рассматриваемых проблем.
3. Основная часть дипломной работы включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. В основной части пояснительной записки должны быть отражены следующие вопросы:
- ✓ организационно-экономическая характеристика организации общественного питания;
 - ✓ теоретическая часть по теме выпускной квалификационной работы;

- ✓ экономические расчеты по теме выпускной квалификационной работы;
- ✓ предложения по совершенствованию деятельности предприятия общественного питания.

4. Завершающей частью выпускной квалификационной работы является заключение, которое содержит анализ полученных данных, выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение - основа доклада обучающегося на защите выпускной квалификационной работы.

5. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы.

6. Правила оформления дипломной работы регламентируются «Методическими рекомендациями по оформлению курсовых проектов (работ) и выпускных квалификационных работ».

2.7. Рецензирование выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Выпускная квалификационная работа подлежит обязательному рецензированию. Выполненные дипломные работы рецензируются преподавателями профессиональных модулей техникума, хорошо владеющими вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов.

2. Рецензия должна включать:

- ✓ заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее;
- ✓ оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- ✓ оценку степени разработки новых вопросов и решений (предложений);
- ✓ теоретическую и практическую значимость работы;
- ✓ общую оценку качества выполнения дипломной работы.

3. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

4. Заместитель директора по УПР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в Государственную экзаменационную комиссию.

2.8. Защита выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2. В государственную экзаменационную комиссию должны быть представлены следующие документы:

- ✓ Приказ директора об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- ✓ Программа государственной итоговой аттестации по данной специальности.
- ✓ Выполненные выпускные квалификационные работы с рецензией.
- ✓ Зачетные книжки обучающихся и сводная ведомость итоговых оценок;
- ✓ Приказ директора техникума об утверждении тем выпускных квалификационных работ.
- ✓ Приказ директора об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии.
- ✓ Приказ директора о допуске обучающихся к защите выпускных квалификационных работ.

3. На защиту дипломной работы отводится до 30 минут на одного обучающегося.

4. Процедура защиты дипломной работы устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает:

- ✓ доклад обучающегося (не более 7-10 минут),
- ✓ чтение отзыва и рецензии;
- ✓ вопросы членов комиссии и ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

5. При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- ✓ качество устного доклада выпускника;
- ✓ свободное владение материалом дипломной работы;
- ✓ глубина и точность ответов на вопросы;
- ✓ отзыв руководителя дипломной работы;
- ✓ мнение рецензента дипломной работы;
- ✓ практическая значимость работы;
- ✓ качество пояснительной записки.

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

7. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы и присуждение квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

8. Протоколы заседания Государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

9. Обучающиеся, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же дипломной работы,

либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через полгода.

10. Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты обучающимся дипломной работы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

3.1. Требования к материально – техническому обеспечению

При выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы государственной итоговой аттестации выпускников на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебном кабинете

Оборудование кабинета:

- ✓ рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- ✓ компьютер;
- ✓ рабочие места для выпускников;
- ✓ комплект учебно-методической документации, включая методическое сопровождение по дипломному проектированию.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет

Оснащение кабинета:

- ✓ рабочие места для членов государственной экзаменационной комиссии;
- ✓ рабочее место выпускников;
- ✓ компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- ✓ лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации выпускников:

- ✓ Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- ✓ Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- ✓ ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- ✓ Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности,

- ✓ Приказ руководителя образовательной организации об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности.
- ✓ Приказ руководителя образовательной организации о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности.
- ✓ Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии.
- ✓ Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности.
- ✓ Приказы руководителя образовательной организации о допуске выпускников к защите ВКР на заседании ГЭК по специальности.
- ✓ Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности.
- ✓ Зачетные книжки выпускников.
- ✓ Выполненные выпускные квалификационные работы выпускников с письменными отзывом руководителя дипломной работы и рецензией.

3.3. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации выпускников

- ✓ *Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации выпускников*

1. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Требование к квалификации членов государственных экзаменационных комиссий от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

1. Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии устанавливается следующий состав экспертов:

- ✓ руководители дипломных работ из числа преподавателей профессиональных модулей техникума;
- ✓ - рецензент, из числа преподавателей профессиональных модулей техникума;
- ✓ государственная экзаменационная комиссия (ГЭК.)

2. Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области.

3. Персональный состав ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждается приказом директора.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

1. Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формируется с учетом следующих оценок, полученных выпускником на всех этапах аттестаций за весь период обучения:

- ✓ Оценка освоения видов профессиональной деятельности (профессиональных компетенций) и оценка освоения общих компетенций.

- ✓ Оценка результатов выполнения и защиты дипломной работы.

2. Оценка освоения общих и профессиональных компетенций учитывает результаты промежуточной аттестации освоения программ профессиональных модулей по результатам промежуточной аттестации и квалификационных экзаменов.

3. Оценка результатов выполнения дипломной работы производится по результатам отзыва руководителя и рецензента.

4. Основными критериями при определении оценки за выполнения дипломной работы выпускником являются:

- ✓ Соответствие содержания работы теме.
- ✓ Полнота и соответствие профессиональной терминологии теме квалификационной работы.
- ✓ Анализ результатов и выводы.
- ✓ Соответствие дипломной работы требованиям к оформлению.
- ✓ Практическая значимость результатов.

5. Критериями при определении оценки за защиту дипломной работы государственной экзаменационной комиссией являются:

- ✓ Полнота раскрытия темы.
- ✓ Владение профессиональной терминологией.
- ✓ Анализ результатов и выводы
- ✓ Соответствие дипломной работы требованиям к оформлению.
- ✓ Аргументированные ответы на вопросы ГЭК.

6. Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется по результатам выполнения и защиты дипломного проекта.

7. В основе оценки дипломной работы - пятибалльная система:

8. «Отлично» выставляется:

- ✓ Дипломная работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблем предприятия общественного питания.
- ✓ Характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

- ✓ Имеются положительные отзывы руководителя и рецензента.
- ✓ При защите дипломного проекта обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы дипломной работы, вносит обоснованные предложения по улучшению деятельности предприятия общественного питания и эффективному использованию ресурсов, грамотно отвечает на поставленные вопросы.

9. «Хорошо» выставляется:

- ✓ Дипломная работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблем деятельности предприятия общественного питания.
- ✓ Характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако не вполне обоснованы предложения.
- ✓ Имеется положительный отзыв руководителя и рецензента.
- ✓ При защите обучающийся показывает знания вопросов темы дипломной работы, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия общественного питания и эффективному использованию ресурсов, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

10. «Удовлетворительно» выставляется:

- ✓ Дипломная работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом деятельности предприятия общественного питания.
- ✓ Характеризуется непоследовательностью изложения материала, представлены необоснованные предложения.
- ✓ В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы.
- ✓ При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы дипломной работы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

11. «Неудовлетворительно» выставляется:

- ✓ Дипломная работа не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия общественного питания, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях.
- ✓ В отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания.
- ✓ При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме дипломного проекта, при ответе допускает существенные ошибки.

4.Порядок подачи и рассмотрения апелляций

1. По результатам государственной 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).
2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.
3. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.
4. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.
5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.
6. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.
7. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий.
8. Председателем апелляционной комиссии является руководитель директор на основании приказа по техникуму.
9. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.
10. 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.
11. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.
12. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:
 - ✓ 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;

- ✓ 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.

13.В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии.

14.Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

15. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученным при защите дипломного проекта, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

16.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.

17.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.

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

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

20.Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

21.Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.