МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»

СОГЛАСОВАНО
председатель ГЭК
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
_____В.В. Верещак

«___» _____2023г.

УТВЕРЖДАЮ

И.О. директора ГБПОУ СКСТиК

_____С.Ф.Кучерова

«___»_____2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00F9D506F1DD65B1AC8FA4A8F6253E3A14
Владелец: Кучерова Светлана Федоровна
Действителен: с 01.03.2024 до 25.05.2025

П Р О Г Р А М М А
Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н О Й И Т О Г О В О Й
А Т Т Е С Т А Ц И И

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Ставрополь, 2023

I. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предназначена для проведения ГИА в 2023-2024 году.

Присваиваемые квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

База приема на образовательную программу – основное общее образование, среднее общее образование.

Нормативной правовой основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный № 44828);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021 г., регистрационный № 66211) (в актуальной редакции);
- Положение о порядке и форме проведении государственной итоговой аттестации ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции».

Используемые сокращения:
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;
ООП – основная образовательная программа;
ПМ – профессиональный модуль;
СПО – среднее профессиональное образование;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;
ВД – вид деятельности;
ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции
ОВЗ - ограниченные возможности здоровья.

ГИА проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ООП соответствующим требованиям ФГОС.

Программа ГИА является частью ООП в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

ВД 1. 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 потреб-

ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 3. 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.

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 5. 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.

ВД 6. 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.

Общие компетенции, включающие в себя способность:
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО для ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из колледжа.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

II. Процедура проведения ГИА

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе подготовки специалистов среднего звена. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора колледжа.

Ознакомление обучающихся с программой государственной итоговой аттестации проводится не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Объем времени на подготовку и проведение итоговых аттестационных испытаний составляет 6 недель, включая подготовку и защиту дипломного проекта (работы) и проведение ДЭ, которые проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком с 24.05.2024 по 04.07.2024 года.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых Оператором - организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена базового и профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Разработанные комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте Оператора https://bom.firpo.ru/Public и используются для проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования.

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществлен колледжем самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен проводится по компетенции 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу, КОД 43.02.15-1-2024.

Сроки проведения ГИА утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся, членов ГЭК, преподавателей не позднее, чем за месяц до их начала.

Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)

Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее 5 человек. Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Ставропольского края.

В составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело или укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Процедура проведения демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится на базе Центра проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ)- ГБПОУ СКСТиК.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Общая продолжительность выполнения заданий – не более 4 часов 30 минут для профильного уровня и 3 часа 00 минут для базового уровня.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

I. Подготовительный день

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена. В подготовительный день:

- студенты экзаменационной группы (групп) обязаны явиться в ЦПДЭ в соответствии с графиком, предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность;

- все участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена;

II. День проведения демонстрационного экзамена

В день проведения демонстрационного экзамена:

- главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена;

- после получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включаются в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут;

- к выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта;

- в ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта;

- в случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу;

- участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми чле-

нами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило;

- после повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить задания демонстрационного экзамена в полном объеме в дополнительные сроки в пределах утвержденного периода проведения демонстрационного экзамена.

Порядок защиты дипломного проекта (работы)

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. На заседании могут присутствовать руководители дипломного проекта (работы), рецензенты, а также обучающиеся выпускных групп.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа. Перед началом защиты секретарь ГЭК знакомит обучающихся с порядком проведения защиты.

При защите дипломного проекта (работы) на доклад отводится 10-15 минут. Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его цели и задач, далее по главам раскрывать основное содержание дипломного проекта (работы), а затем осветить основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Обучающийся должен выступить с докладом свободно, не читая письменного текста. Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал (например, проекты уставов, нормативных актов и т.д.), иллюстрирующий основные положения работы.

Члены ГЭК могут задать вопросы обучающемуся, относящиеся к содержанию работы.

При оценке защиты дипломной работы, дипломного проекта учитываются:

- актуальность темы дипломного проекта;

- качество и оформление дипломного проекта, грамотность составления пояснительной записки, выводов;

- содержание доклада и ответов на вопросы.

По окончании доклада зачитываются отзыв руководителя и рецензия (при наличии).

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

В таблице приведены рекомендуемые критерии выставления оценки за дипломный проект (работу) членами ГЭК.

Критерии качества		Оценка
1.	*Качество содержания дипломного проекта (работы)*	
	Выбранная тема актуальна, её выбор обоснован; работа является завершенной, выводы достоверны и обоснованы; содержание работы показывает достаточный объем и глубину знаний по теме	5
	По критериям п.1. работа имеет небольшие отклонения от установленных требований	4
	По критериям п.1. работа имеет существенные отклонения от установленных требований	3
	По критериям п.1. работа не соответствует установленным требованиям	2
2.	*Качество оформления дипломного проекта (работы)*	
	Полностью соответствует установленным требованием	5
	Незначительное отклонение от установленных требований	4
	Существенные нарушения установленных требований	3
	Полное несоответствие установленным требованиям	2
3.	*Качество выступления выпускника на защите дипломного проекта (работы) по форме*	
	Самостоятельный устный доклад без чтения текста	5
	Доклад с частичным зачитыванием текста	4
	Доклад в форме безотрывного чтения	3
	Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения	2
4.	*Соблюдение регламента времени, отведенного на выступления*	
	Время выступления выпускника не более установленного лимита (10-15 мин)	5
	Время выступления выпускника незначительно превышает установленный лимит (на 2-3 мин).	4-3
	Время выступления выпускника значительно превышает установленный лимит.	2
5.	*Качество выступления выпускника на защите дипломного проекта (работы) по содержанию*	
	Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора.	5
	Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен	4
	Сущность работы изложена нечетко, вклад автора недостаточно ясен	3
	Сущность работы изложена нечетко, вклад автора не представлен	2
6.	*Качество иллюстративного материала*	
	Наличие презентации, соответствующей докладу и установленным требованиям	3-5
	Наличие чертежей, иллюстративного материала, соответствующего содержанию доклада и оформленного в соответствии с требованиями стандартов	2-5
7.	*Качество ответов на вопросы*	
	Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы	5
	Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы	4
	Большинство ответов на вопросы были не по существу	3
	Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов	2
8.	*Культура речи, манера общения, способность заинтересовать аудиторию*	2-5
9.	*Оценка руководителя*	3-5

10.	*Оценка рецензента (при наличии)*	3-5
11.	*Дополнительные материалы (документы), представленные выпускником, характеризующие научную и практическую ценность дипломного проекта (работы) (дополнительный критерий)*	3-5

Примечание: весовые значения по каждому критерию, отличные от представленных в таблице, могут устанавливаться предметно-цикловой комиссией до начала процедуры защиты дипломного проекта (работы). На основании оценок, выставляемых членами ГЭК, выпускнику выставляется оценка за дипломный проект (работу):

- Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты дипломного проекта (работы) не менее 80% отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.
- Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты дипломного проекта (работы) не менее 80% отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.
- Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты дипломного проекта (работы) более 50% положительных оценок.
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50% положительных оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации обучающимся, защитившим дипломные проекты (работы) и сдавшим ДЭ, объявляется приказом директора колледжа.

Порядок определения итоговой оценки за ГИА

Итоговая оценка за ГИА определяется как среднее арифметическое оценок за ДЭ и защиту дипломного проекта (работы).

III. Требования к дипломным проектам (работам) и методика их оценивания

Дипломный проект (работа) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы дипломного проекта (работы) определяются колледжем (Приложение 1). Темы дипломного проекта (работы) разрабатывают преподаватели колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций и рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, педагогическом совете. Темы дипломного проекта (работы) должны быть актуальными, отвечать современным требованиям развития отрасли, производства, учитывать реальные задачи экономики и иметь практико-ориентированный характер. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких ПМ, входящих в образовательную программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 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; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потре-

бителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 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; ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала; ПМ 07. Выполнение работ по получению одной или нескольких рабочих профессий «16675 Повар», «12901 Кондитер».

Для подготовки дипломного проекта (работы) обучающимся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем дипломных проектов (работ) и назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа.

Программа ГИА, методика оценивания результатов, требования к дипломному проекту (работе) утверждаются колледжем после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК.

Необходимые материалы для выполнения дипломного проекта (работы)

Для выполнения дипломного проекта (работы) обучающемуся выдается задание, разработанное руководителем дипломного проекта (работы) по утвержденной теме. Задание рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по учебно-методической работе.

Выдача обучающемуся задания для выполнения дипломного проекта (работы) сопровождается консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления. На оборотной стороне задания отражается календарный план работы над дипломным проектом (работой), составленный дипломником и утвержденный руководителем, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей дипломного проекта (работы).

Методические указания по выполнению дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатываются преподавателями, реализующими ПМ по данной специальности, обсуждаются на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по УМР.

Рецензирование дипломного проекта (работы)

Дипломный проект (работа) по усмотрению руководителя может подлежать рецензированию.

Внешнее рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные проекты (работы) рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломного проекта (работы).

Рецензенты дипломного проекта (работы) определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать: заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию для его выполнения; оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы); оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы; оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций. Оценки дипломного проекта (работы) осуществляется по следующим показателям:

- актуальность тематики работы;
- соответствие дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию;
- корректность постановки цели и задач работы;
- полнота обзора используемых источников;
- знание и использование основных понятий и терминов;
- умение применять теоретические знания для решения практических задач;

- способность решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи;
- ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения материала;
- обоснованность выводов и предложений;
- качество оформления работы (общий уровень грамотности, язык и стиль изложения, оформление работы соответствует стандартам);
- практическая ценность принятых в работе решений;
- список использованных источников: количество, наличие современных изданий, оформление в соответствии с требованиями стандарта.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за 2 дня до защиты работы. Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

Дипломный проект (работа), отзыв руководителя и рецензия (при наличии) передаются в ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты дипломного проекта (работы).

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

ГИА для лиц с ОВЗ проводится в одной аудитории, совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья.

На ГИА присутствует ассистент, оказывающий выпускникам, имеющим ограниченные возможности здоровья, техническую помощь.

На ГИА обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе VII Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800, определяющих Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

При проведении ДЭ для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания ДЭ, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

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

V. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией колледжа не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГИА не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче ДЭ, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию колледжа протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении ДЭ.

Решение апелляционной комиссии колледжа является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии колледжа 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 колледжа является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии колледжа оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

VI. Необходимые материалы для проведения государственной итоговой аттестации

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Программа государственной итоговой аттестации.
3. Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.
4. Приказ о допуске к защите дипломного проекта (работы) обучающихся, успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточной аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом).
5. Итоговый протокол демонстрационного экзамена.
6. Протоколы заседания ГЭК.
7. Сведения об успеваемости обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость успеваемости).

Приложение 1

Тематика дипломных проектов (работ)

№ п/п	Тема дипломного проекта (работы)
	Группа 4А- ПКД
1	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в столовой
2	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе «Пряничный домик»
3	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе кафетерия
4	Организация производственного процесса приготовления кон кондитерских изделий в ресторане «Мцыри»
5	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий кафе-кондитерская «Корица»
6	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в булочной
7	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане «Family»
8	Организация приготовления супов сложного ассортимента региональной кухни
9	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в ресторане на 150 посадочных мест
10	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе «Лакомка»
11	Организация производственного процесса приготовления охлажденных блюд в офицерской столовой на 150 посадочных мест
12	Организация работы горячего цеха ресторана ООО «IL Патио» на 230 посадочных мест
13	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кафе азербайджанской кухни
14	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе «Сладкая мечта»
15	Организация производственного процесса приготовления мучных изделий в пекарне «Хачапури»
16	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе «Сладкоежка»
17	Организация работы холодного цеха ресторана ООО «Сациви» на 110 посадочных мест.
18	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане французской кухни
19	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в пекарне «Буланжери»
20	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в

	ресторане «Бабка-Тарахто»
21	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кафе
22	Организация процессов приготовления и приготовление кондитерских изделий в кафе -кондитерской «Французская выпечка»
23	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кафе «Ассорти»
24	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кафе армянской кухни
25	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе «Хлеб Хмельницкого»
	Группа 4Б-ПКД
26	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе на 70 посадочных мест
27	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 115 посадочных мест
28	Расчет кондитерского цеха детского кафе на 120 посадочных мест
29	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе производительностью 5000 шт за смену
30	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 100 посадочных мест
31	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе детском на 60 посадочных мест
32	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 85 посадочных мест
33	Расчет кондитерского цеха столовой на 230 посадочных мест
34	Расчет кондитерского цеха столовой на 150 посадочных мест
35	Организация работы кондитерского цеха ресторана на 200 посадочных мест
36	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе на 120 посадочных мест
37	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кафе на 100 посадочных мест
38	Разработка инновационной технологии и расширение ассортимента хлебобулочных изделий для функционального питания на предприятиях общественного питания с использованием соево-коричной муки
39	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе производительностью 8000 шт. за смену
40	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе на 65 посадочных мест
41	Организация работы кондитерского цеха кафе на 77 посадочных мест
42	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в столовой на 130 посадочных мест
43	Организация работы кондитерского цеха ресторана на 150 посадочных мест

44	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в ресторане на 105 посадочных мест
45	Организация работы кондитерского цеха ресторана на 350 посадочных мест
	Группа 4В-ПКД
46	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 80 посадочных мест
47	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане «Веранда
48	Организация работы горячего цеха ресторана ООО «Сациви» на 110 посадочных мест
49	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в столовой на 150 посадочных мест
50	Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 посадочных мест
51	Организация работы холодного цеха ресторана «Курщавель» на 90 посадочных мест
52	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе на 95 посадочных мест
53	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в столовой
54	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в ресторане на 85 посадочных мест
55	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе на 135 посадочных мест
56	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в кафе «Ацтек» на 180 посадочных мест
57	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кафе на 130 посадочных мест
58	Организация работы горячего цеха ресторана «Курщавель» на 90 посадочных мест
59	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 110 посадочных мест
60	Организация работы кондитерского цеха кафе на 80 посадочных мест
61	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в ресторане на 70 посадочных мест
62	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в ресторане на 90 посадочных мест
	Группа 4Г-ПКД
63	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 90 посадочных мест
64	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в столовой при учебном заведении на 36 посадочных мест
65	Организация производственного процесса приготовления овощных п/ф для горячих блюд в столовой при учебном заведении на 36 посадочных мест
66	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в ресторане на 120 посадочных мест

67	Организация работы холодного цеха ресторана 21 век
68	Организация работы горячего цеха офицерской столовой
69	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в ресторане на 60 посадочных мест
70	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в кафе «Карма» на 120 посадочных мест
71	Организация работы кондитерского цеха ресторана на 250 посадочных мест
72	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в столовой при учебном заведении на 36 посадочных мест
73	Организация процессов приготовления кондитерских изделий в детском кафе «Тутти Фрутти»
74	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в столовой «Кулинар и Я» на 200 посадочных мест
75	Организация процессов приготовления кондитерских изделий в кафе – кондитерской «SweetDay»
76	Организация производственного процесса приготовления горячих блюд в кафе на 160 посадочных мест
77	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане «Куршавель» на 120 посадочных мест
78	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане «Сациви» на 80 посадочных мест
79	Организация работы кондитерского цеха ресторана на 95 посадочных мест
80	Организация производственного процесса приготовления холодных блюд в кафе на 60 посадочных мест
81	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в кафе «Хинкальный дворик» на 140 посадочных мест
82	Организация процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане «Сациви» на 130 посадочных мест
83	Организация процессов приготовления кондитерских изделий в ресторане «Сациви»
84	Организация производственного процесса приготовления кондитерских изделий в кофейне «ЧайКофский»
85	Организация процессов приготовления кондитерских изделий в пекарне «Ваниль и корица»