



Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум»
(КГБ ПОУ СГПТТ)

Согласовано:

Председатель ГЭК

Терещенко
Светлана
Ивановна
В.В.Молчанова

« _____ » 2020г.

Рассмотрено:

Педагогический совет

Протокол № 2 от 07.10.2020г.

Секретарь _____ С.Е.Еременко

Утверждаю:

Директор КГБ ПОУ СГПТТ

С.Ю.Кудлай

« _____ » 2020г.

Рассмотрено:

Предметно-цикловая методическая комиссия

Протокол № 1 от 14.09.2020г.

Председатель ПЦМК Шуваева Т.А.Шуваева

Программа
государственной итоговой аттестации
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(углубленная подготовка)
Квалификация: Техник-технолог
(очная, заочная форма обучения)
Выпуск 2021г.

г. Советская Гавань
2020г.

Паспорт программы государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464;
 - Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
 - Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 28 июля 2014 г. N 834;
 - Устава КГБ ПОУ СГПТТ;
 - Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования КГБ ПОУ СГПТТ.

1. Общие положения

1.1. **Целью** государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.4. Подготовка и защита ВКР способствуют систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускников к самостоятельной

работе. ГИА направлена на проверку качества полученных студентами знаний и умений, сформированности у них позволяющих решать профессиональные задачи общих (ОК) профессиональных компетенций (ПК), перечисленных в ППССЗ по специальности.

2. Форма государственной итоговой аттестации

2.1. Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по 19.02.10 Технология продукции общественного питания является - защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

2.2. Вид государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняется в виде дипломной работы.

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

2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

На подготовку и проведение ГИА согласно учебному плану 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 6 недель с 18 мая 2021 г. по 22 июня 2021 г., в том числе:

- подготовка к ГИА , выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели с 18.05.2021г. по 14.06.2021г.

- на защиту выпускной квалификационной работы 2 недели с 15.06.2021г. по 22.06.2021г.

2.4. Требования к результатам освоения образовательной программы

Область профессиональной деятельности выпускников: совокупность средств, способов и методов, направленных на планирование, организацию, выполнение и контроль движения и размещения материальных (товарных, финансовых кадровых) и нематериальных (информационных, временных, сервисных) потоков и ресурсов, а также поддерживающие действия, связанные с таким движением и размещением, в пределах экономической системы, созданной для достижения своих специфических целей.

Техник -технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. 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.

ОК3. 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.

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

5.1.1. Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания может носить практический или опытно -экспериментальный характер.

5.1.2. Объем дипломной работы должен составлять не менее 35 - 50 страниц печатного текста (без учета приложения).

5.1.3. ВКР практического характера имеет следующую структуру:

– введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируется методологический аппарат: объект, предмет, цель, задачи, методологическая основа исследования, методы исследования;

– теоретическая часть, где раскрываются теоретические основы изучаемой проблемы;

– практическая часть, которая должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования педагогической деятельности, описания ее реализации, оценки результативности. Она может включать систему разработанных занятий, уроков, внеклассных мероприятий, комплекты учебно - наглядных или учебно -методических пособий, обоснование и методические указания по их применению, а также описание чужого опыта (отдельного педагога, системы обучения, воспитания конкретного образовательного учреждения);

– заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможности применения полученных результатов на практике;

– список литературы (не менее 10 источников);

– приложение.

5.1.4. ВКР опытно – экспериментального характера имеет следующую структуру:

– введение, где обосновывается актуальность темы, формулируются объект, предмет, цель, задачи, гипотеза исследования;

- теоретическая часть, в которой освещается история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы;
- практическая часть, где дается описание результатов констатирующего, формирующего, контрольного этапов исследования;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможности практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 10 источников);
- приложение.

5.1.5. Содержание теоретической и практической части ВКР определяется в зависимости от темы дипломной работы, включает анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

5.1.6. Содержание ВКР должно продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания,

практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1.7. Содержание ВКР должно включать материалы, лично собранные выпускников, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.

5.1.8. ВКР может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

5.1.9. ВКР могут выполняться студентами как в техникуме, так и в образовательных организациях, на предприятиях, на базе которых организуется производственная практик.

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы – Положение о ВКР КГБ ПОУ СГПТТ

6. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

6.1. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями ОУ совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми методическими комиссиями. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена выпускником при условии обоснования им целесообразности её разработки.

6.2. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Перечень тем ВКР приведен в приложении. Календарный план выполнения ВКР приведен в Положении о ВКР.

6.3. Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

6.4. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

6.5. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи выпускнику в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников. На консультации для каждого выпускника должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

По завершении выпускником выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

6.6. Выпускные квалификационные работы могут выполняться как в техникуме, так и на предприятии (организации).

6.7. Содержание ВКР как правило включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальную часть;
- технико-экономические расчеты;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложение.

Минимальный объем ВКР - 35 страниц текста.

6.8. Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума.

6.9. Рецензия должна включать;

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

6.10. Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

6.11. Заместитель директора по учебной- производственной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

6.12. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад выпускника (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

6.13. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

6.14. Критерии оценки ВКР

Результаты защиты ВКР определяются по пятибалльной системе, и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Актуальность практическая значимость темы	и	<ul style="list-style-type: none"> • Умение обосновать выбор темы • Умение показать практическую значимость разработки темы • Умение вычлнить проблемное звено в выбранной теме
---	---	--

Степень разработанности темы	<ul style="list-style-type: none"> • Умение систематизировать и провести ретроспективный анализ литературы по теме исследования • Полнота ретроспективного анализа теоретической литературы по теме • Обоснованность выбора собственной теоретической позиции
Объективность методов исследования и достоверность полученных результатов	<ul style="list-style-type: none"> • Умение адекватно заявленной проблеме четко сформулировать цель работы • Умение устанавливать соответствие задач целям работы и обосновать авторскую логику выделенных задач • Умение обоснованно определить гипотезу работы • Полнота и системность теоретического анализа • Умение сформировать и обосновать понятийный аппарат исследовательской работы • Умение видеть проблему в системе других наук и определить связи с иными проблемами
Возможность использования в практической деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выбрать, обосновать и использовать приемы и методы, соответствующие исследовательской ситуации • Умение организовать исследование, обосновать его актуальность и практическую значимость • Умение анализировать полученные результаты • Умение связывать экспериментальные и теоретические результаты с гипотезой • Умение интерпретировать выводы
Качество доклада и ответов на вопросы	<ul style="list-style-type: none"> • Логичность и аргументированность изложения материала • Умение актуализировать и защищать свои взгляды • Выраженность авторской позиции • Целесообразность применения (неприменения) ИКТ • Соблюдение времени на выполнение задания
Стиль и оформление ВКР	<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие основным требованиям к оформлению работы

**Карта уровня подготовленности выпускника
к профессиональной деятельности
(защита ВКР)**

Критерии и уровни профессиональной подготовленности

Группа ТПП - 117

Член ГЭК _____

« » июня 2021 г.

1-уровень ограниченной профессиональной подготовленности

2-уровень достаточной подготовленности

3-уровень успешной подготовленности

	Ф.И.О. студента	Показатели качественной оценки выпускной квалификационной работы						Количество баллов	Оценка	Особое мнение члена ГЭК
		Актуальность и практическая значимость темы	Степень разработанности темы	Возможность использования в практической деятельности	Объективность методов исследования и достоверность полученных результатов	Качество доклада и ответов на вопросы	Стиль и оформление работы			
		1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3			
1.										

Критерии профессиональной подготовленности выпускника

- 18 - 16 баллов - «отлично»
- 15 - 14 баллов - «хорошо»
- 13 - 12 баллов - «удовлетворительно»
- 11 и ниже - «неудовлетворительно»

Шкала оценивания результатов освоения образовательной программы по результатам защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18 - 16	отлично	высокий
15 - 14	хорошо	хороший
13 - 12	удовлетворительно	достаточный
Менее 11	неудовлетворительно	недостаточный

Каждый член государственной экзаменационной комиссии заполняет лист оценки защиты ВКР. Результаты защиты заносятся в сводную ведомость. Общая оценка степени и уровня освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания производится на основе суммы среднего балла освоения всех видов профессиональной деятельности и оценки, полученной за выпускную квалификационную работу.

Лист экзаменатора

Дата проведения защиты: _____

Фамилия, имя, отчество члена государственной экзаменационной комиссии

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	№ студенческого билета или зачетной книжки	Количество баллов за			Уровень сформированности компетенций (высокий, хороший, достаточный, недостаточный)		Общее количество баллов	Оценка	Примечание
			Содержание ВКР	Оформление ВКР	Ответы на вопросы	ОК	ПК			

Подпись:

7. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов деятельности.

Защита ВКР проводится в специально подготовленной аудитории на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК), работающих в следующем составе: председатель ГЭК; заместитель председателя ГЭК; члены ГЭК в соответствии с приказом (в том числе, представители работодателей); ответственный секретарь.

Заместитель директора по УПР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите в ГЭК.

Готовясь к защите проекта, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия, готовит свое выступление в форме презентации, продумывает ответы на замечания рецензента. На защиту ВКР отводится до 20 минут. Процедура защиты включает в себя, как правило, доклад студента (7-14 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее 2/3 ее состава.

Ход заседания ГЭК протоколируется.

В протоколе фиксируются:

- итоговая оценка защиты ВКР
- вопросы и ответы студентов;

- особое мнение членов комиссии.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты защиты ВКР и решение о присвоении квалификации по специальности объявляются в тот же день.

При определении окончательной оценки ВКР учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Расписание ГИА включает в себя

- график процентования выполнения ВКР;
- график защиты ВКР.

Контроль выполнения дипломных проектов проводится ПЦМК совместно с комиссией.

Степень выполнения дипломных работ определяется в процентах и размещается на информационном стенде. Ведомость учета готовности дипломных работ закрывается ПЦМК специальности за две недели до защиты.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, при выполнении и защите дипломной работы выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по реализации программ дошкольного образования, выбирать технологии и другие средства организации образовательного процесса в ДООУ, совместной деятельности с дошкольниками, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках организации воспитательно-образовательного процесса. Индивидуальный учет результатов государственной итоговой аттестации осуществляется посредством заполнения протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация «*Техник -технолог*».

8. Материально-техническое обеспечение ГИА

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов ГЭК;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

8.1. Информационно-документационное обеспечение ГИА

- ФГОС СПО специальности;
- Комплект оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Программа ГИА выпускников по специальности;
- Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности;

- Федеральные законы и нормативные документы (при необходимости).

8.2. Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Положением о порядке проведения ГИА выпускников, обучающихся по ФГОС СПО на заседания ГЭК предоставляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа ГИА выпускников по специальности;
- Комплекс оценочных средств ГИА выпускников по специальности;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности,
- Приказ директора об утверждении тематики ВКР по специальности,
- Приказ директора о закреплении тематики ВКР по специальности,
- Приказ директора об утверждении состава ГЭК,
- Приказ директора об организации ГИА выпускников по специальности,
- Приказы директора о допуске студентов к защите ВКР на заседании ГЭК по специальности,
- Протоколы заседаний ГЭК по специальности,
- Зачетные книжки студентов,
- Выполненные ВКР студентов с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы
- Документация по экспертизе и оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, оценочные листы;
- Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА 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;

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным 11 шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- 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 ГИА может проводиться в письменной форме;

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

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

- по их желанию ГИА может проводиться в устной форме.

Обучающиеся 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.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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). Заявление рассматривается в соответствии Положения об апелляционной комиссии.

11. Результаты защиты выпускной квалификационной работы

11.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет предъявляет заместитель директора по учебно-производственной работе в трехдневный срок за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА обучающихся.

11.2. Анализ результатов государственной итоговой аттестации обучающихся представляется по форме (таблица №1)

Таблица №1

Результаты государственной итоговой аттестации

№	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	Допущены к защите						
2	Принято в защите ВКР						
3	Защищено ВКР						
4	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
5	Средний балл						

Общие результаты подготовки обучающихся

№	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	Окончили образовательную организацию СПО						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо»						
4	Количество выданных академических справок						

Критерии оценки общих компетенций

Наименование объектов контроля (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Баллы	Баллы
«2» – соответствует; «1» – в основном соответствует; «0» – не соответствует			
ОК 1. Понимать сущность и социальную	Обосновывает	0 - 2	

значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	актуальность темы работы		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Формулирует цель и задачи работы в соответствии с темой	0 - 2	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует результаты выполнения дипломной работы, делает выводы и предлагает рекомендации для совершенствования деятельности предприятия	0 - 2	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	В ходе защиты демонстрирует знания теоретических источников информации	0 - 2	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформляет дипломную работу и приложения к ней в соответствии с требованиями	0 - 2	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Использует профессиональную терминологию при защите и свободно строит диалог на профессиональную тему	0 - 2	
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности			
	Всего:	0 – 12 баллов	
При 12 баллов – выставляется оценка «отлично»; при 9-11 – выставляется оценка «хорошо»; при 7-8 – выставляется оценка «удовлетворительно»; менее 6 баллов выставляется оценка «неудовлетворительно».			
Оценка			

Приложение 1

Примерная тематика дипломных работ выпускников 2021 года по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс ресторана «Тихая Гавань».
2	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Орбита».
3	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе ««Камелот».
4	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Чайка».
5	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Лесная заимка»
6	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс ресторана «Паллада».
7	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс ресторана «Амур»
8	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Нептун»
9	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Дары моря».
10	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс ресторана «Дальний Восток».
11	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс ресторана «Семь футов».
12	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Паруса».
13	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Искра Востока».
14	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс ресторана «Мечта».
15	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Кастинг».
16	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Встреча»
17	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Простор».
18	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «Саквояж».
19	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «У Андрея»
20	Разработка технологии приготовления блюд и внедрение их в производственный процесс кафе «трактир на Первомайской».