

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»  
(ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»  
И.В. Данилова  
Приказ № 123 от « 23 » декабря 2021 г.

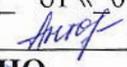
## **ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной  
программе по специальности среднего профессионального  
образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
на 2022 год**

г. Ростов на Дону  
2021

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания, выпуск 2022 года.

**РАЗРАБОТАНО** в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.12.2014, предметной цикловой комиссией преподавателей профцикла и мастеров производственного обучения

Протокол № 4 от « 09 » декабря 2021 г.  
Председатель  /Антонова Е.М./

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя  
Заместитель директора ИП Абачараева Н.А.  
(наименование организации-работодателя, социального партнера)

(Шкориненко Е.Д.)

(подпись)

АБАЧАРАЕВА  
НЕЛЛЯ

« 09 » декабря 2021 г.

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом ГБПОУ РО  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (с участием председателя ГЭК)

Протокол № 3 от «23» декабря 2021 г

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя  
Директор ООО гостиница «Эрмитаж»  
(наименование организации-работодателя, социального партнера)

(Нечипаева Т.В.)

(подпись)

гостиница  
«ЭРМИТАЖ»

« 09 » декабря 2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускников и определяет:

вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации	6
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	7
1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию	7
1.4 Допуск к государственной итоговой аттестации	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации	8
2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников	8
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации	9
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации	11
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации	13
2.5.1. Тематика выпускных квалификационных работ	13
2.5.2. Структура выпускной квалификационной работы	22
2.5.3. Условия процедуры подготовки ВКР	
2.5.4. Допуск к защите выпускной квалификационной работы	24
2.5.5. Защита выпускной квалификационной работы	24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ	25
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	25
3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации	25
3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии	25
3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	27
3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	28
3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации	29
3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации	29
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	30
5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	30
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ	31
ПРИЛОЖЕНИЯ	33

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
  - с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», от 16.08.2013 г. № 968 (с изменениями от 17.11.2017)
  - с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
  - с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.;
  - с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса», утвержденным приказом директора от 5.03.2015 года
- Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 210н), профессионального стандарта 33 008 Руководитель предприятия питания. (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.05 2015 №281н ), международных стандартов WS.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе на основе ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов по программе подготовки специалистов среднего звена. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа

(далее ВКР) в форме дипломной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, самостоятельной профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме дипломной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения преддипломной производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ, выполнение которых призвано способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выявлению уровня и качества подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса », систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в техникуме.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Основные требования к содержанию, структуре ВКР, а также рекомендации к выполнению и защите изложены в Методических рекомендациях к выполнению и защите выпускной квалификационной работе для обучающихся техникума специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по специальности.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку, и 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 студентам 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.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной цикловой комиссией преподавателей профцикла и мастеров производственного обучения, и

утверждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД):**

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

и **соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВДП 6	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1	Участвовать в планирование 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
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих

## 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующий уровень образования обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## 1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	6 нед.
В т.ч.	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед
	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед

Основные сроки проведения ГИА определены календарным учебным графиком на 2021-2022 учебный год с 17.06 2022 по 30.06. 2022.

Дополнительные сроки заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления обучающимся, не проходившим ГИА по уважительной причине. Обучающимся, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума.

Обучающиеся не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы по программе подготовки (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде

обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому техникумом.

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 обучающийся, не прошедший ГИА по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливаются в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программой среднего профессионального образования.

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

Для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА или несогласия с ее результатами, предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

#### **1.4 Допуск к государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практики и готовности ВКР.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид и форма проведения государственной итоговой аттестации:**

Вид – выпускная квалификационная работа (далее ВКР) в форме выполнения дипломной работы. ГИА выпускников по программе СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания состоит из одного аттестационного испытания - защиты ВКР (дипломной работы)

### **2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников**

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания и годовому календарному графику учебного процесса на 2021-2022 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях	Сроки проведения
			Для очной формы обучения
1.	Подбор и анализ материалов для ВКР в период преддипломной практики	4	18 апреля 2022- 18 мая 2022
2.	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	с 19 мая 2022 по 16 июня 2022
3.	Защита выпускной квалификационной работы:	2	С 17 июня 2022 по 30 июня 2022

### 2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№	Содержание деятельности	Сроки	Ответственный
1	Анализ результатов ГИА 2022 Аналитический отчет председателя ГИА	Июнь 2022	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
2	Разработка Программы ГИА для выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 2021-2022 учебного года и ее рассмотрение на заседании педагогического совета	Декабрь 2021	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
3	Актуализация Комплекса оценочных средств ГИА выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Декабрь 2021-март 2022 г.	Зам директора по УПР, председатель ПЦК, ведущие преподаватели
4	Определение общей тематики ВКР в 2021-2022г	Декабрь 2021 г.	председатель ПЦК, ведущие преподаватели
<b>Разработка проектов приказов и других локальных актов</b>			
5	Разработка приказа об утверждении тематики ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Декабрь 2021	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
6	Представление кандидатуры председателя ГЭК на 2021-2022 учебный год	Декабрь 2021	Зам директора по УПР
7	Разработка приказа об утверждении ГЭК в 2021 году и назначение консультантов по отдельным разделам/вопросам ВКР	Январь 2022	Зам директора по УПР
8	Разработка приказа о создании апелляционной комиссии на 2021-2022 учебный год	Январь 2022	Зам директора по УПР
9	Рассмотрение заданий на ВКР на заседании ПЦК преподавателей профцикла и мастеров п/о	Март 2022г	Председатель ПЦК
10	Разработка приказа о закреплении тем и назначении руководителей ВКР	Апрель 2022,	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
11	Разработка графика ГИА и графика предварительной защиты ВКР в 2022 году	Май 2022	Зам директора по УПР
12	Разработка приказа о допуске к ГИА студентов	Март 2022	Зам директора по УПР
13	Разработка приказа об утверждении рецензентов ВКР	Май 2022	Зам директора по УПР
14	Разработка приказа об отчислении из состава обучающихся в связи с завершением обучения	Июнь 2022	Зам директора по УПР
<b>Организация и проведение внутренней и внешней экспертизы процедуры ГИА</b>			
15	Подготовка аналитических отчетов по результатам ГИА	Июнь 2022	Председатель ГЭК Зам директора по УПР
16	Проведение анализа результатов ГИА на итоговом заседании педагогического совета техникума	Июнь 2022	Зам по УПР, председатель ПЦК
17	Проведение Круглого стола с представителями	Июнь 2022	Зам директора по

	работодателей, рецензентами, внешними экспертами		УПР, председатель ПЦК
Подготовка и проведение организационных собраний со студентами выпускных групп и их родителями			
18	О программе ГИА выпускников 2021-2022	Декабрь 2021	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
19	Ознакомление обучающихся темами ВКР	Январь 2022	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
20	Об организации окончания процесса обучения по ОПОП. Выдача заданий на ВКР обучающимся	Март 2022	Зам директора по УПР, председатель ПЦК
21	О расписании ГИА, графика предварительной защиты ВКР, индивидуальных и групповых консультаций выпускников групп	Май 2022	Зам директора по ТО, председатель ПЦК
Информирование участников ГИА			
22	Размещение документации по ГИА на официальном сайте техникума: приказов, тематики ВКР, критериев оценки ВКР и др.	Январь - июнь 2022	Администратор сайта
23	Оформление информационных стендов для обучающихся по материалам ГИА	Январь - июнь 2022	Председатель ПЦК
Другие вопросы организации и проведения ГИА			
24	Осуществления контроля выполнения ВКР выпускниками, принятие оперативных мер по результатам контроля	Апрель - май 2022	Кураторы групп, руководители ВКР
25	Осуществление оценки уровней сформированности общих и профессиональных компетенций на различных этапах выполнения и защиты ВКР	Апрель – май 2022	Эксперты на всех этапах ГИА (рецензенты, члены ГЭК)
26	Организация индивидуальных и групповых консультаций по выполнению, содержанию и оформлению ВКР	Май-июнь 2022	Руководители ВКР
27	Организация индивидуальных и групповых консультаций по оформлению портфолио достижений и представлению портфолио при защите ВКР, разработке презентации ВКР	Май-июнь 2022	Кураторы, методист, руководители ВКР
28	Организация оценки портфолио достижений на заседании предметной цикловой комиссии	Апрель 2022	Зам директора по УПР
29	Организация процедуры нормоконтроля ВКР	Май-июнь 2022	Руководитель ВКР
30	Организация процедуры предварительной защиты ВКР	Июнь 2022	Руководители ВКР Председатель ПЦК
31	Организация процедуры рецензирования ВКР и допуска к защите ВКР	Июнь 2022	Зам директора по УПР
32	Подготовка и проведение заседаний ГЭК по графику	Июнь 2022	Зам директора по УПР
33	Подготовка сведений для ГЭК об успеваемости студентов по всем дисциплинам, модулям учебного плана	Июнь 2022	Зам директора по ТО, секретарь учебной части
34	Проверка наличия и качества заполнения	июнь 2022	Зам директора по

	зачетных книжек студентов выпускных групп		ТО, зам директора по УПР
35	Подготовка протоколов заседаний ГЭК (все этапы), заседания комиссии по предварительной защите	За 2 дня до заседания ГЭК (по графику защиты)	Зам. директора по УПР
36	Подготовка аудиторий для работы ГЭК: - определение аудитории, ее оформление - подготовка компьютерной техники для работы членов комиссии, мультимедиа проектора, экрана - оргтехники для работы секретаря - программы ГИА для комиссии - зачетные книжки студентов - протоколы заседаний, оценочные листы Оформление зачетных книжек по итогам ГИА	Июнь 2022	Зам директора по ТО, Зам директора по УПР
37	Подготовка отчета председателя ГЭК о результатах ГИА	Июнь 2022	Председатель ГЭК, зам директора по УПР
38	Оформление дипломов студентам, завершившим обучение в соответствии с приказом об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения по направлению подготовки	Июнь 2022	Зам директора по ТО, зам директора по УПР
39	Подготовка и проведение торжественной церемонии вручения дипломов	Июнь 2022	Зам директора по УВР
<b>Хранение ВКР</b>			
40	Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность используются в качестве учебных пособий в кабинетах техникума и библиотеке в течении 1 года	Июнь 2022	Председатель ПЦК
41	Передача ВКР на хранение в архив, сроком на 5 лет,	Июль 2022	Зам директора по УПР

#### 2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса», утвержденным приказом директора 5.03.2015 года № 11 и включает следующие этапы:

##### **1 этап**

Выполнение выпускной квалификационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы выпускной квалификационной работы	С 19 мая по 16 июня 2022 года
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием выпускной квалификационной работы, разработка	

	формы и содержания представления работы	
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы	

\* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

## 2 этап

Контроль над выполнением студентами выпускной квалификационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием. Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике студента и сообщение о ходе работы студента председателю ПЦК	с 18.04.2022 по 16.06.2022
	Консультанты по отдельным вопросам (нормоконтроль, экономическая часть, титульный лист и др.) за директора по УПР, Председатель ПЦК	Поэтапная проверка хода и результатов выполнения студентами отдельных частей выпускной квалификационной работы. в соответствии с заданием в ходе консультаций	В соответствии с календарным графиком
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной выпускной квалификационной работы студента. Составление письменного отзыва на выпускную квалификационную работу студента с оценкой качества его выполнения.	До 1 июня 2022
	Рецензент	Изучения содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения	До 4 июня 2022.
	За директора по УПР Руководители ВКР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной квалификационной работы, отзыва руководителя на выпускную квалификационную работу Решение о допуске студента к защите выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	С 4 по 6 июня 2022  по графику

## 2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливается тематика выпускной квалификационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем и заместителем директора по учебно - методической работе, заместителем директора по учебной и производственной практике, утверждается приказом директора.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей, профессионального цикла и мастеров производственного обучения, утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Задание студенту на разработку темы квалификационной работы оформляется на бланке установленной формы (Приложение 1).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития, индустрии питания;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических

задач;

- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

**Цель выпускной квалификационной работы:** выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

### 2.5.1. Тематика выпускных квалификационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления горячих блюд, в ресторане, специализирующийся на русской кухне (250 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
2.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления холодных блюд из овощей в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (40 мест).	ПМ. 01 – ПМ. 03; ПМ. 07
3.	Анализ меню и технологии приготовления блюд из мяса и птицы повышенной сложности в ресторан – баре, специализирующийся на	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07

европейской кухне (55 мест)		
4.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса повышенной сложности специализирующийся на немецкой кухне (80 мест)	ПМ. 04; ПМ. 05; ПМ. 07
5.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы, специализирующийся на русской кухне (60 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
6.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления десертов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест).	ПМ. 03; ПМ.04; ПМ. 05; ПМ. 07
7.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на авторской кухне (45 мест)	ПМ. 03;ПМ.04; ПМ. 05; ПМ. 07
8.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (220 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
9.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (218 мест)	ПМ. 03; ПМ.04; ПМ. 05; ПМ. 07
10.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
11.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд, повышенной сложности из птицы в ресторане специализирующийся на русской кухне (100 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
12.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в караоке-клуб, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
13.	Анализ меню и технологии приготовления вторых блюд повышенной сложности, в ресторане специализирующийся на итальянской кухне (54 места).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
14.	Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
15.	Анализ меню и технологии приготовления	

	горячих блюд из рыбы и мяса повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (120 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
16.	Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в ресторане смешанной кухни (55 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
17.	Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в кафе, специализирующееся на смешанной кухне (75мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
18.	Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности в ресторане высшего класса на русской кухне (85 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
19.	Анализ меню и технологии приготовления горячих вторых блюд повышенной сложности, специализирующийся на донской кухне (95 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
20.	Анализ меню и технологии приготовления первых блюд повышенной сложности в кафе, специализирующегося на паназиатской кухне (70 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
21.	Анализ меню и технологии приготовления мучной кулинарной продукции в кафе-пекарне (100 мест).	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 05; ПМ. 07
22.	Анализ меню и технологии приготовления горячих мясных блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
23.	Анализ меню и технологии приготовления сложных кондитерских изделий в кафе-пекарня специализирующегося на европейской кухне (20мест)	ПМ. 05; ПМ. 07
24.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в кафе, специализирующийся на смешанной кухне (35 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
25.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на японской кухне (65 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
26.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане кавказской кухне (80 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
27.	Анализ организации питания в ресторане, специализирующейся на китайской кухне (60 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
28.	Анализ организации питания в бистро,	

	специализирующейся на паназиатской кухне (54 места).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
29.	Анализ организации питания в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
30.	Анализ меню и технологии приготовления блюд в ресторане, специализирующийся на японской кухне (75 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
31.	Анализ организации питания предприятия выездного обслуживания.	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
32.	Анализ организации питания ресторана высшего класса, специализирующийся на японской кухне (85 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
33.	Анализ организации питания ресторана премиум класса, специализирующийся на европейской кухне (150 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
34.	Анализ организации питания школьной столовой (80 мест).	ПМ. 07
35.	Анализ организации питания кафе, специализирующейся на русской кухне (200 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ 04; ПМ05; ПМ. 07
36.	Анализ организации питания в ресторане специализирующийся на итальянской кухне (65 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
37.	Анализ технологического процесса производства холодных блюд и закусок ресторана высшего класса, специализирующийся на французской кухне (80 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
38.	Анализ технологического процесса производства мясных и блюд и блюд из птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
39.	Анализ технологического процесса производства десертов повышенной сложности, специализирующийся на европейской кухне ( 100 мест)	ПМ. 05; ПМ. 07
40.	Анализ технологического процесса производства мясных блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
41.	Анализ технологического процесса производства блюд из мяса и птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (100 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
42.	Анализ технологического процесса	

43.	производства первых блюд в ресторане высшего класса специализирующийся на узбекской кухне (30 мест)  Анализ технологического процесса производства в ресторане премиум класса специализирующийся на итальянской кухне (40 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07  ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
44.	Анализ технологического процесса Производства сложных блюд из птицы и дичи в ресторане, специализирующийся на донской кухне (65 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
45.	Анализ технологического процесса производства горячих закусок в ресторан- баре, специализирующийся на немецкой кухне (70 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
46.	Анализ технологического процесса производства сложных блюд из рыбы и морепродуктов ресторана высшего класса, специализирующийся на европейской кухне (75 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
47.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на немецкой кухне (62 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
48.	Анализ технологического процесса производства горячих банкетных блюд ресторана, специализирующийся на русской кухне (90 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07.
49.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции комбината школьного и студенческого питания (60 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
50.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции кафе, специализирующийся на кондитерских изделиях (40 мест)	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 05; ПМ. 07
51.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на европейской кухне (65 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
52.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на немецкой кухне (75	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ04; ПМ. 05; ПМ. 07

	мест).	
53.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующийся на русской кухне (120 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03 ПМ04; ПМ. 05;; ПМ. 07
54.	Анализ технологического процесса производства кулинарной продукции столовой при учебном заведении (100 мест).	ПМ. 01; ПМ04; ПМ. 05; ПМ. 07
55.	Анализ технологического процесса производства мясных блюд повышенной сложности в кафе-баре, специализирующийся на европейской кухне (120 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
56.	Анализ технологического процесса производства мясных блюд повышенной сложности в ресторане специализирующийся на тайской кухне (120 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
57.	Анализ технологического процесса производства блюд из птицы повышенной сложности в ресторане специализирующийся на европейской кухне (55 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
58.	Анализ технологического процесса производства в ресторане высшего класса, специализирующийся на кавказской кухне (170 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
59.	Анализ технологического процесса производства ресторана высшего класса, специализирующийся на немецкой кухне (50 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
60.	Анализ технологического процесса производства и меню ресторана высшего класса, специализирующийся на итальянской кухне (75 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
61.	Анализ технологического процесса и меню производства ресторана высшего класса, специализирующийся на французской кухне (65 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
62.	Анализ технологического процесса производства сложных горячих блюд и закусок ресторана высшего класса, специализирующийся на европейской кухне (110 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
63.	Анализ технологического процесса производства сложных мучных изделий в кафе , специализирующийся на армянской кухне (80 мест).	ПМ. 01; ПМ. 05; ПМ. 07
64.	Анализ технологического процесса производства холодных закусок повышенной	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07

	сложности в ресторане», специализирующийся на европейской кухне 25 мест)	
65.	Анализ технологического процесса производства холодных закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
66.	Анализ технологического процесса производства холодных десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (45 мест)	ПМ. 01; ПМ. 05; ПМ. 07
67.	Анализ технологического процесса производства горячих десертов повышенной сложности специализирующийся на европейской кухне (130 мест)	ПМ. 01; ПМ. 05; ПМ. 07
68.	Анализ технологического процесса Производства сложных закусок из рыбы и морепродуктов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (80 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
69.	Анализ ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд, в ресторане, специализирующийся на китайской кухне (75 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
70.	Анализ ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд, специализирующийся на китайской кухне (60 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
71.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, в ресторане, специализирующийся на русской кухне (90 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
72.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы, птицы специализирующийся на европейской кухне (95 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
73.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления блюд из мяса, специализирующийся на европейской кухне (80 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
74.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления горячих блюд специализирующийся на французской кухне (65 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
75.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления десертов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (75 мест).	ПМ. 01; ПМ. 05; ПМ. 07

76.	Анализ ассортимента и технологического процесса приготовления десертов в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (50 мест).	ПМ. 01; ПМ. 05; ПМ. 07
77.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства кондитерских изделий в ресторане, специализирующийся на европейской кухне(60мест)	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 07
78.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (80 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
79.	Анализ ассортимента и технологического процесса производства холодных блюд и закусок, специализирующийся на европейской кухне (55 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
80.	Анализ меню и технологии приготовления блюд из мяса и птицы повышенной сложности в ресторан – баре, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
81.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в караоке-клуб, специализирующийся на европейской кухне (50 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
82.	Анализ меню и технологии приготовления вторых блюд повышенной сложности в ресторане специализирующийся на европейской кухне (30 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
83.	Анализ меню и технологии приготовления вторых блюд повышенной сложности, специализирующийся на кавказской кухне (55 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
84.	Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из рыбы повышенной сложности, специализирующийся на итальянской кухне (60 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
85.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд из рыбы повышенной сложности в ресторане европейской кухне (75 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
86.	Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из птицы и дичи повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
87.	Анализ меню и технологии приготовления горячих блюд из рыбы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на французской кухне (54 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
88.	Анализ меню и технологии приготовления	

	горячих вторых блюд повышенной сложности в кафе, специализирующийся на европейской кухне (40 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
89.	Анализ меню и технологии приготовления холодных десертов повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (55 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
90.	Анализ меню и технологии приготовления горячих первых блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (58 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
91.	Анализ меню и технологии приготовления горячих первых блюд повышенной сложности в ресторане специализирующийся на кавказской кухне (65 мест).	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
92.	Анализ меню и технологии приготовления блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на донской кухне (80 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
93.	Анализ меню и технологии приготовления горячих закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (40 мест)	ПМ. 01; ПМ. 03; ПМ. 07
94.	Анализ меню и технологии приготовления мучной кулинарной продукции комплекса предприятий массового питания (120 мест).	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 07
95.	Анализ меню и технологии приготовления рыбных блюд повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (70 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
96.	Анализ меню и технологии приготовления сложных десертов в кафе, специализирующийся на европейской кухне (45мест)	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 07
97.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в кафе, специализирующийся на европейской кухне (30 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
98.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок из птицы повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (60 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
99.	Анализ меню и технологии приготовления холодных блюд и закусок повышенной сложности в ресторане, специализирующийся на европейской кухне (35 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 07
100.	Анализ меню и технологии приготовления блюд в столовой общедоступного типа (65	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 07

	мест).	
101.	Анализ меню и технологического процесса приготовления горячих блюд столовой при промышленном предприятии (100 мест).	ПМ. 01; ПМ. 04; ПМ. 07
102.	Анализ организации питания в ресторане, специализирующийся на французской кухне (40 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
103.	Анализ организации питания в ресторане, специализирующийся на грузинской кухне (80мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
104.	Анализ меню и технологии приготовления в ресторане, специализирующийся на паназиатской кухне (60 мест).	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07
105.	Анализ меню и организации питания в ресторане, специализирующийся на европейской кухне на (45 мест)	ПМ. 01; ПМ. 02; ПМ. 03; ПМ. 07

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;

рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения ;

принимается на Педагогическом совете ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»;

утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) приказом директора.

Утвержденная тематика ВКР представлена в ПРИЛОЖЕНИИ 3.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» и доводится до сведения студентов не позднее, чем до 01 апреля 2021. Руководителем выпускной квалификационной работы может быть только работник ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики,

а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 2.5.2. Структура выпускной квалификационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов

устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы.
3. Содержание.
4. Введение
5. Теоретическая часть
6. Практическая часть.
7. Заключение.
8. Список использованных источников

## 9. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной выпускной квалификационной работы.

Введение – обосновывает выбор темы, отражает ее актуальность, цели, задачи работы. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ВКР. Актуальность – логически убедительное обоснование выбранной темы, определяется несколькими факторами: потребностью

в новых данных, потребностью в новых методиках, потребностью практики, малой изученностью вопроса, социальным заказом со стороны работодателей, социальных партнеров.

Цель – практико-ориентированный результат профессиональной деятельности выпускника. Задачи – это выбор путей и средств, для достижения цели исследования. Уникальность и новизна – сжато формулируется информация о новых данных, новых источниках, новых приемах и методах исследования, использованных при написании работы. Степень изученности темы – обзор основных источников, чаще литературных, авторы которых сделали заметный научный вклад в изучение данной проблемы. Теоретическая часть отражает предмет, объект исследования, методологию, краткую характеристику организации в разрезе индивидуального задания. Предмет исследования – это то, что находится в границах исследуемого объекта, их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом, отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым. Объект исследования – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию. Методология исследования – это перечень и характеристика методов исследования, примененных автором выпускной квалификационной работы при ее написании для получения данных и результатов

При разработке данного и последующих разделов выпускной квалификационной работы следует иметь в виду, что те материалы по выбранной теме, которые содержатся в лекциях и имеющихся учебниках и учебных пособиях, должны восприниматься студентом как уже известные истины, и если при этом студентом не высказываются оригинальные суждения или же осуществляются практические исследования, то эти материалы не подлежат описанию.

В этом же разделе дается описание реальной практики функционирования конкретной организации, конкретного отдела. При этом исследуется место и роль данной организации, система связей (деловые партнеры), имущественный и организационно - правовой статус, организационная структура и схема управления, функции и взаимосвязь структурных подразделений.

Практическая часть – отражение теоретических положений применительно к объекту практики, эффективность применяемых технологий, описание опыта практической работы и т.п.

В этой части приводятся расчеты, таблицы, диаграммы – тот материал, который позволит оценить насколько автор владеет информацией о состоянии исследуемой организации. Задача дипломника состоит на этом этапе состоит не только в том, чтобы изучить действующую практику, но и критически осмыслить происходящие процессы на основе собираемого фактического материала, то есть анализ должен быть критическим. Описательное изложение фактов во второй главе рассматривается как существенный недостаток дипломной работы

Заключение содержит общие выводы, рекомендации, отражающие наиболее значимые результаты исследования

Список использованных источников отражает список литературы, проработанных автором работы, независимо от того, имеются ли в тексте ссылки на них или нет. ВКР должна иметь не менее 25 источников, из них 75% - последних 5 лет издания.

В качестве приложений могут быть представлены нормативные документы и локальные акты исследуемой организации, образцы документов, схемы, графики, иллюстрирующие этапы исследования и т.п.

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВКР разрабатывается предметной цикловой комиссией преподавателей профцикла и мастеров производственного обучения, в Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2.5.3 Условия процедуры подготовки ВКР**

Сброшированная и подписанная обучающимся выпускная квалификационная работа, передается руководителю для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса».

Руководитель выпускной квалификационной работы проверяет выполненные обучающимися выпускной квалификационной (дипломной) работы и представляет отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

Полностью готовая выпускная квалификационная работа вместе с отзывом передается на рецензию. Рецензия подписывается рецензентом из числа специалистов предприятий и организаций общественного питания. Не допускается внесение изменений в ВКР после получения рецензии. Полностью выполненная ВКР вместе с отзывом руководителя и рецензией сдается обучающимся заместителю директора по учебно - методической работе для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

### **2.5.4. Допуск к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»)

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора техникума по учебно-производственной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР
- рецензию, оформленную руководителем, с оценкой.

Заместитель директора техникума по учебно –производственной работе делает запись о допуске студента к защите выпускной квалификационной работы на титульном листе.

Допуск выпускника к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора техникума.

### **2.5.5. Защита выпускной квалификационной работы**

1. Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по специальности, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику.

На заседание государственной экзаменационной комиссии студентом представляются следующие документы:

- выпускная квалификационная работа с рецензией;
- раздаточный материал к докладу, в составе которого имеются таблицы с цифровым материалом, схемы.

На полную процедуру защиты отводится 15-20 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- студент представляется комиссии и называет тему своей работы;
- руководитель выпускной квалификационной работы зачитывает отзыв и рецензию на ВКР студента;
- студент делает доклад не более 10 -15 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией;
- члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы студенту по теме и профилю специальности;
- студент отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы.

2. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной квалификационной работы;
- присуждение квалификации, и особое мнение членов комиссии.

Форма протокола представлена в ПРИЛОЖЕНИЯХ 2, 4.

3. Члены государственной экзаменационной работы фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

4. Решение об оценке по четырехбальной шкале (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, о присвоении квалификации принимается государственной экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентом, о присвоении квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оформляются итоговым протоколом (Приложение 5), торжественно объявляется выпускникам председателем государственной экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»:

Кабинеты:

1. Социально-экономических дисциплин
2. Иностранного языка
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности
4. Экономических основ природопользования
5. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6. Безопасность жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

1. Химии
  2. Метрологии, стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех  
Учебный кондитерский цех

Оборудование кабинета дипломного проектирования ( кабинет технологии кулинарного производства № 307)

- рабочие места для преподавателя ;
- рабочие места для обучающихся с выходом в Интернет
- компьютер, принтер, мультимедиа проектор, экран;
- график проведения консультаций по ВКР
- комплект учебно-методической документации
- комплект контрольно-оценочных средств ГИА;
- курсовые проекты студентов
- методическое сопровождение по дипломным работам
- списки литературы
- лицензионное программное обеспечение общего назначения

### ***При защите выпускной квалификационной работы***

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером.
- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

### **3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы;
3. Федеральные законы и нормативные документы;
4. Стандарты по специальности;
5. Литература по специальности
6. Периодические издания по специальности;

### **3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии**

Для проведения ГИА с целью определения результатов освоения выпускниками основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям ФГОС СПО, приказом директора формируется государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) из педагогических работников техникума и представителей работодателей численностью не менее 5 человек. Срок полномочий ГЭК с

1 января по 31 декабря 2022г. Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом Министерства общего и профессионального образования Ростовской области на следующий календарный год. Заместителем председателя ГЭК является директор техникума. Заседания ГЭК проводятся по утвержденному директором техникума графику.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных квалификационных работ;
- Приказ директора о закреплении выпускных квалификационных работ;
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- Приказы директора о допуске студентов к защите выпускных квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
  - выполненные выпускные квалификационные работы, с отзывом руководителя и внешней рецензией (приложение 6) установленной формы.
  - сводная ведомость итоговых оценок,
  - зачетные книжки студентов
  - экзаменационные ведомости ГИА

Решения о выставлении оценки принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и численном составе комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Выпускникам, успешно защитившим ВКР (дипломную работу), присваивается квалификация «Техник-технолог» с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации оформляется протоколом ГЭК и приказом директора техникума

### **3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации**

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации и Министерства общего и профессионального образования Ростовской области, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса».

2. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся должен быть предоставлен доступ в Интернет.

3. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

### 3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Кадровый состав ГИА	Требования к квалификации преподавателей техникума	Требования к квалификации кадров, привлекаемых извне	Закрепление в локальном акте
Руководители ВКР	Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного	Заинтересованные руководители и ведущие специалисты по профилю базовых предприятий, организаций и преподавателей техникума, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	Утверждаются приказом директора
Консультанты по отдельным частям ВКР	Преподаватели техникума, хорошо владеющего вопросами: - нормоконтроля - экономической части - расчетной части		Утверждаются приказом директора
Рецензенты	Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.	Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности, преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию, представители работодателей или из объединений по профилю подготовки выпускников	Утверждаются приказом директора
Члены ГЭК (не менее трех человек)	Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности. Наличие первой или высшей квалификационных категорий по должности «преподаватель», ведущие дисциплины профессионального цикла и	Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности, преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию, представители работодателей или из объединений по	Утверждаются приказом директора

	профессиональные модули	профилю подготовки выпускников	
Председатель ГЭК		Руководитель или Заместитель руководителя Профильной организации, по профилю подготовки выпускников, (Руководитель или зам.руководителя организации, Осуществляющей образовательную деятельность пор профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию ; Представитель работодателя по профилю подготовки выпускников	Утверждается Министерством Общего и профессионального образования Ростовской области
Заместитель председателя ГЭК	Директор техникума, заместитель директора		Утверждаются приказом директора

### 3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии государственной итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего/среднего профессионального образования по профилю подготовки, высшей/первой квалификационной категории.

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

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса», осваивающих ФГОС СПО устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ, из числа преподавателей профессиональных модулей и мастеров производственного обучения техникума;
- консультанты выпускных квалификационных работ из числа преподавателей профессиональных модулей и мастеров производственного обучения техникума
- рецензент, из числа высококвалифицированных специалистов, предприятий социальных партнеров, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области индустрии питания;

Руководители выпускной квалификационной работы, консультанты, утверждаются приказом директора техникума.

## **4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Критерии оценки выпускных квалификационных работ:**

- оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. В теоретической части работы демонстрируется обладание общими компетенциями (ОК1, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9), профессиональными компетенциями. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка «4» (хорошо) – содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. . В теоретической части работы демонстрируется обладание общими компетенциями (ОК1, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9), профессиональными компетенциями. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, технологической документации

- оценка «3» (удовлетворительно) – допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка «2» (неудовлетворительно) – допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

## **5.ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

5.1 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).

5.2 При проведении государственной итоговой аттестации обеспечиваются соблюдение следующих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющих ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающим выпускникам техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГИА);

- пользоваться необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также 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).

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

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного

документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

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

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

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

## **6 . ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

6.1. 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).

6.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

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

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

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

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

6.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» либо лицо, исполняющее обязанности руководителя.

6.6. 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.

6.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

6.8. 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.

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. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

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

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**ЗАДАНИЕ  
на выполнение выпускной квалификационной работы**

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

форма обучения \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_  
очная/заочная

направление подготовки/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Тема \_\_\_\_\_

2. Дата выдачи темы « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

3. Календарный график выполнения \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Содержание пояснительной записки \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Срок представления студентом(кой) законченной ВКР:  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_, преподаватель  
\_\_\_\_\_ квалификационной категории ГБПОУ РО «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса  
Ф.И.О., должность, категория, место работы

Руководитель \_\_\_\_\_  
подпись

Студент \_\_\_\_\_  
подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

(полное наименование ОУ в соответствии с уставом)

**ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

№ \_\_\_\_\_

от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Слушали защиту выпускной квалификационной работы обучающегося среднего профессионального образования по специальности: 19.02 10 Технология продукции общественного питания

(наименование профессии СПО с указанием кода)

(фамилия, имя, отчество выпускника)

поступившего на обучение в \_\_\_\_\_ году, группа \_\_\_\_\_ на тему \_\_\_\_\_

Вопросы, заданные выпускнику \_\_\_\_\_

Заслушав доклад выпускника, ответы на заданные вопросы и учитывая успеваемость за период обучения, комиссия ПОСТАНОВИЛА:

Оценить защиту выпускной квалификационной работы оценкой \_\_\_\_\_

и присвоить выпускнику \_\_\_\_\_

квалификацию \_\_\_\_\_

по специальности \_\_\_\_\_

Председатель государственной

экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

Заместитель председателя государственной

экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

Члены государственной экзаменационной

комиссии \_\_\_\_\_/

Секретарь государственной

экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

М.П.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ  
№\_\_**

**Защита выпускной квалификационной работы**

от «\_\_» июня 2022г.

Группа №\_\_ подгруппа №\_\_

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

Члены государственной экзаменационной комиссии:

№	Фамилия, имя, отчество	Тема выпускной квалификационной работы	Оценка, полученная при защите	Соответствует уровню квалификации
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

Председатель государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

Члены государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

Секретарь государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

М.П. «\_\_» июня 2022г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»  
*(полное наименование ОУ в соответствии с уставом)*

**ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ № \_\_\_\_\_**

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Группа № \_\_\_\_\_

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

\_\_\_\_\_  
*(наименование профессии СПО с указанием кода)*

Председатель государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_

Члены государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_

Рассмотрев итоговые оценки по дисциплинам, учебной (производственное обучение) и производственной практике, результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ, государственная экзаменационная комиссия приняла решение:

1. Указанным в списке обучающимся присвоить квалификацию: \_\_\_\_\_  
по специальности:

2. Выдать дипломы о среднем профессиональном образовании в 20\_\_ году  
(Выдать дипломы о среднем профессиональном образовании с отличием – при наличии)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Наименование специальности СПО	Оценка, полученная при защите письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при выполнении выпускной квалификационной работы по профессии Автомеханик	ГИА (итоговая оценка)	Присвоена квалификация	Заключение ГЭК о выдаче документа

Председатель государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

Члены государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/

Секретарь государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_/

М.П.            « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.