

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

Утверждаю:  
И.о. директора ГБПОУ РО  
«ДонТКШБ»

*И.о. А.С. Санжаров*  
« 22 » декабря 2022 г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по основной профессиональной образовательной программе среднего  
профессионального образования  
(программе подготовки специалистов среднего звена)  
базовой подготовки  
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**



Ростов –на-Дону  
2022 год

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выпуск 2023 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 22.04.2014, предметной цикловой комиссией преподавателей профцикла и мастеров производственного обучения

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

Протокол № 3 от «22» декабря 2022 г.

Протокол № 4 от «01» декабря 2022 г.  
Председатель Антонова Е.М. / Антонова Е.М. /

**СОГЛАСОВАНО**  
Представитель работодателя  
заместитель директора  
(наименование должности)  
ИП Абачараева Н.Л.  
(наименование организации-работодателя, социального партнера)

**СОГЛАСОВАНО**  
Представитель работодателя  
Брежнев - совет  
(наименование должности)  
ИП Иохина ресборон Вишневский  
(наименование организации-работодателя, социального партнера)

Шкориненко Е.В.  
(подпись)

Иохина  
(подпись)



**РАЗРАБОТЧИКИ**

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»  
ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

преподаватель»  
преподаватель

Гриненко П.В.  
Баскакова Т.В.»

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1.Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
2.Структура и содержание государственной итоговой аттестации	8
3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	12
4.Порядок подачи и рассмотрения апелляций	14
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	15
6. Итоговые документы государственной итоговой аттестации	30
7. Приложения	

## **Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2015 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014 г.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 09.02.10 Технология продукции общественного питания

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной аттестационной комиссией.

В государственную итоговую аттестацию выпускников специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции

общественного питания включена: выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект) (далее –ВКР);

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

Перечень тем ВКР рассматривается на заседании предметно-цикловой и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Требования к ВКР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи апелляций;
- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной цикловой комиссией и утверждается руководителем образовательной организации после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебными планами по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 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.

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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;

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

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

ОК - 5 Использовать информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

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

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

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

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

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника :

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
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	<b>Организация процесса приготовлениями приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВДП 6	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
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	<b>Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих</b>

## 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## 1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

всего – 6 недель,

В том числе:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Формы проведения ГИА:

- выпускная квалификационная работа (ВКР), защита дипломного проекта (работы);

Основные сроки проведения ГИА определены календарным учебным графиком на 2022- 2023 учебный год с 17.06 2022 по 30.06. 2022.

Дополнительные сроки ГИА:

- для лиц не прошедших ГИА по уважительной причине . в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником

- для лиц не прошедши ГИА, по неуважительной причине, или получивших неудовлетворительные результаты . не ранее шести месяцев после основных сроков прохождения ГИА.

### 2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

#### 2.2.1. Подготовка и защита ВКР

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

Целью выполнения ВКР является систематизация и углубление знаний обучающихся по избранной специальности, их применение при решении конкретных практических задач в контексте овладения основами

исследовательской работы, осмысления будущей профессиональной деятельности в русле современного уровня развития науки и практики. Основными задачами выполнения ВКР выступают:

- закрепление, углубление компетенций, теоретических знаний и практических умений обучающихся, их применение в профессиональной деятельности;
- развитие умений самостоятельной работы с научными и научно-методическими информационными источниками, творческой инициативы обучающихся;
- развитие умений структурированного и стилистически грамотного изложения материала, убедительного обоснования выводов, практических рекомендаций;
- выявление подготовленности обучающихся к самостоятельной творческой деятельности по избранной профессии;
- формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности;
- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом в соответствии с ФГОС СПО.

Тематика ВКР должна отвечать следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Перечень тем ВКР рассматривается на заседании предметной цикловой комиссии и утверждается приказом руководителя образовательной организации. Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. (ПРИЛОЖЕНИЕ ТЕМАТИКА ВКР)

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Структура ВКР, порядок подготовки к защите ВКР, порядок защиты ВКР и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению ВКР определяются локальными нормативными актами образовательной организации. Требования к ВКР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных

дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

При подготовке ВКР обучающимся оказываются консультации научными руководителями, назначенными приказом руководителя образовательной организации. Объем учебной нагрузки по данному виду работы и количество обучающихся, закрепленное за одним преподавателем, определяются локальными нормативными актами образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и требованиями к кадровому обеспечению сопровождения ГИА.

На ВКР может быть предоставлен отзыв/рецензия эксперта: внешнего (из числа представителей работодателей) или внутреннего (из числа преподавателей образовательной организации по соответствующему направлению подготовки). Порядок и сроки назначения экспертов, требования к содержанию, оформлению и срокам предоставления отзыва/рецензии определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

Для проведения защиты ВКР создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК), состав которой утверждается приказом директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ». ГЭК действует в течение одного календарного года.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. В случае проведения демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также эксперты Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) министерством общего и профессионального образования Ростовской области, по представлению образовательной организации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя

государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора ГБПОУ РО «ДонТКИИб»

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня освоения теоретических знаний и практических умений обучающихся, компетенций выпускника;
- оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников.

Защита дипломной работы (проекта) производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. (продолжительность защиты до 30 минут, включает доклад студента, не более 10 минут с демонстрацией презентации, анализ отзыва руководителя и рецензента, вопросы членов комиссии, ответы студента.) Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решения государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя, его заместителем) и секретарей ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. Результаты защиты ВКР объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании ГЭК и фиксируется в отдельном протоколе.

Обучающийся, не прошедший защиту ВКР или получивший оценку «неудовлетворительно», может повторно выйти на защиту не ранее чем через шесть месяцев. Для повторного выхода на защиту ВКР обучающийся, не прошедший защиту по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательную организацию на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Обучающимся, не проходившим защиту ВКР по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее повторно без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в сроки, установленные локальными нормативными актами образовательной организации.

Повторное прохождение защиты ВКР для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Лучшие ВКР могут быть рекомендованы ГЭК к публикации в виде отдельной статьи и/или реализации их на базе партнеров образовательной организации.

По окончании защит ВКР ГЭК предоставляет отчет, в котором приводится анализ хода и результатов защит ВКР, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Кроме того, указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки специалистов среднего звена по совершенствованию качества подготовки выпускников. Отчет о работе ГЭК обсуждается на педагогическом совете образовательной организации.

Результаты защит ВКР отражаются в отчете о результатах самообследования.

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

#### **3.1. Материально – техническое обеспечение**

Для подготовки к ГИА обучающиеся в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы образовательной организации, учреждений, организаций и предприятий, на базе которых проходит их производственная практика и проводится демонстрационный экзамен.

**3.1.1 При выполнении ВКР** для преподавателей – руководителей ВКР и консультантов должно быть обеспечено помещение, в котором присутствуют:

- рабочее место для консультанта - преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочее место для студента;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по ВКР;
- график поэтапного выполнения дипломных работ
- комплект учебно-методической документации;
- доступ к ресурсам сети Интернет.

**3.1.2. Для защиты ВКР** должен быть отведен специально подготовленный кабинет, в котором присутствуют:

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

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

При проведении ГИА необходимо обеспечить доступ к информационному сопровождению, в обязательном порядке включающему:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- положение об организации выполнения и защиты ВКР образовательной организации;
- программу ГИА по профессии 19.02.10. Технология продукции общественного питания;
- методические рекомендации по выполнению ВКР;
- методические рекомендации Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся при подготовке к ГИА
- методические рекомендации по подготовке к демонстрационному экзамену;
- приказ об утверждении председателей ГЭК;
- приказ о создании ГЭК;
- приказ об утверждении тем ВКР;
- зачетные книжки;
- сводную ведомость успеваемости за период обучения;
- портфолио обучающегося ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
- приказ руководителя образовательной организации о допуске обучающихся к защите дипломных работ на заседании ГЭК по специальности;
- протоколы заседаний ГЭК;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- литературу по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

### **3.3. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

#### ***3.3.1 Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением ВКР,***

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю социальности, высшая или первая квалификационная категория

### **3.3.2. Требования к квалификации членов ГЭК**

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

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

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.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

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

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Оценка результатов ГИА определяется в ходе заседания ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК

Итоговая оценка по дипломной работе выставляется, как среднее арифметическое оценок, по каждому критерию и формируется из 5-ти оценок за:

- оценка рецензента;
- отзыв руководителя работы;
- освоение профессиональных компетенций;
- освоение общих компетенций;
- оценка по оформлению, содержанию и защите дипломной работы.

### **Критерии оценки освоения профессиональных компетенций**

Отлично «5» - имеет ярко выраженный интерес и проявлена активность в освоении знаний и усвоении умений.

Хорошо «4» - имеет интерес к работе, имеет хорошую теоретическую подготовку по всем выполненным заданиям.

Удовлетворительно «3» - средний уровень теоретической и практической подготовки, недостаточный интерес к работе.

Неудовлетворительно «2» - уровень теоретической и практической подготовки ниже среднего, интерес к работе отсутствует.

### **Критерии оценки освоения общих компетенций**

Оценка определяется как соотношение количества освоенных общих компетенций к общему количеству компетенций. Математическим критерием оценки является коэффициент усвоения (КУ):

$0,9 \leq K_y \leq 1$  - «5» (5-4 освоенных общих компетенций);

$0,8 \leq K_y < 0,9$  - «4» (3 освоенных общих компетенций);

$0,7 \leq K_y < 0,8$  - «3» (2 освоенных общих компетенций);

$K_y < 0,7$  - «2» (1 и менее освоенных общих компетенций).

### Критерии оценки результатов по оформлению, содержанию и защите дипломной работы

№	Критерии оценки	Основные показатели оценки			
		<i>Неудовлетворитель но «2»</i>	<i>Удовлетворитель но «3»</i>	<i>Хорошо «4»</i>	<i>Отлично «5»</i>
1.	Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформированы цель, задачи не точно и не полностью, работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформирована, либо сформирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована. Не четко сформирована цель, задачи, предмет исследования, методы используемые в работе.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
2.	Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуется между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуется между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформирована конкретно. В каждой части присутствует

					т обоснование , почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
3.	Сроки сдачи дипломной работы	Работа сдана в срок ( более 3 дней задержки).	Работа сдана в срок ( более 3 дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.
4.	Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана с одного источника, либо заимствована из сети интернет. Авторский текст почти отсутствует 9или присутствует только авторский текст0. Дипломный руководитель не знает нечего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломной работе.
5.	Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная дипломная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявленным	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила и требования к оформлению

			требованиям.		ю работы.
9.	Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее 10 источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более 10 источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
10.	Защита дипломной работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые он (она) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Исполнительный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использован

					ия наглядности , владение терминолог ией и др.).
11.	Оформление презентации	Работа сделана фрагментарно и с помощью руководителя. Работа демонстрирует минимальное понимание. Дизайн не ясен. Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него. Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым. Графика не соответствует содержанию. Много ошибок, делающих материал трудночитаемым.	Не все важнейшие компоненты работы выполнены. Работа демонстрирует понимание, но неполное. Дизайн случайный. Нет постоянных элементов дизайна. Дизайн может и не соответствовать содержанию. Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию. Графика мало соответствует содержанию. Есть ошибки, мешающие восприятию.	Почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы. Работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются. Дизайн есть. Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию. Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем. Графика соответствует содержанию. Минимальное количество ошибок.	Работа полностью завершена. Работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов. Дизайн логичен и очевиден. Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн подчеркивает содержание. Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается). Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание. Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических.

**Суммарная оценка работы и защиты:**

**Отлично «5» - 36- 40 баллов**

**Хорошо «4» - 32 – 35 баллов**

**Удовлетворительно «3» 28- 31 баллов**

**Неудовлетворительно «2» 27 и менее баллов**

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается документ об образовании и квалификации.

Документом об уровне среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с присвоением квалификации «техник-технолог» является диплом о среднем профессиональном образовании

**Лист контроля  
освоения профессиональных компетенций  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_**

**19.07.10 Технология продукции общественного питания**

	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценк а</b>
<p>ПК 1.1. Организовыва ть подготовку мяса и приготовление полуфабрикат ов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-Приведена оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. -Представлены алгоритмы процессов подготовки и приготвление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. -Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. -Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе в условиях реального производства. -Обоснован выбор различных способов и приёмов подготовки мяса для сложной кулинарной продукции. -Рассмотрены условия безопасного хранения , охлаждения, замораживания и размораживания мяса.</p>	
<p>ПК 1.2. Организовыва ть подготовку рыбы и приготовление полуфабрикат ов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-Приведена оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. - Представлены алгоритмы процессов подготовки и приготвление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. - Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. -Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, в том числе, в условиях реального производства. -Обоснован выбор различных способов и приёмов подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции. - Рассмотрены условия безопасного хранения, охлаждения, замораживания и размораживания рыбы.</p>	
<p>ПК 1.3. Организовыва ть подготовку домашней птицы для приготовлени я сложной кулинарной продукции.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. -Представлены алгоритмы процессов подготовки и приготвление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. - Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из птицы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. -Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления</p>	

	<p>полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>-Обоснован выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>- Рассмотрены условия безопасного хранения, охлаждения, замораживания и размораживания птицы.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для холодных блюд, органолептическим способом.</p> <p>- Производить организацию, подготовку рабочих мест горячего цеха, оборудования для холодного цеха, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Обосновывать выбор различных способов и приёмов подготовки продуктов для сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>- Рассматривать условия безопасного хранения, охлаждения, замораживания и размораживания продуктов для сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>- Представлены алгоритмы процессов приготовления полуфабрикатов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</p> <p>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе, в условиях реального производства.</p> <p>-Обоснован выбор различных способов и приёмов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Разработаны рецептуры на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, оформлены технологические и технико-технологические карты</p>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>- Представлены алгоритмы процессов приготовления сложных холодных соусов, заправок.</p> <p>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов, заправок в соответствии с нормативными документами.</p> <p>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического</p>	

		<p>оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов, заправок, в том числе, в условиях реального производства.</p> <p>-Обоснован выбор различных способов и приёмов приготовления сложных холодных соусов, заправок, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>- Представлены алгоритмы технологии производства сложных холодных соусов, заправок условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложных холодных соусов.</p> <p>-Разработаны рецептуры на новые и фирменные сложные холодные соусы, заправок, оформлены технологические и технико-технологические карты.</p>	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для горячих блюд, органолептическим способом.</p> <p>- Производить организацию, подготовку рабочих мест горячего цеха, оборудования для горячего цеха, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Обосновывать выбор различных способов и приёмов подготовки продуктов для сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>- Рассмотривать условия безопасного хранения, охлаждения, замораживания и размораживания продуктов для сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.		<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для супов и готовых супов органолептическим способом.</p> <p>- Представлены алгоритмы процессов приготовления полуфабрикатов для сложных горячих супов, и гарниров к ним.</p> <p>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов и гарниров к ним в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</p> <p>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов и гарниров к ним, в том числе, в условиях реального производства.</p> <p>-Обоснован выбор различных способов и приёмов приготовления супов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>- Представлены алгоритмы технологии производства сложных супов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) супов.</p> <p>-Разработаны рецептуры на новые и фирменные сложные горячие супы, оформлены технологические и технико-технологические карты</p>	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных		<p>Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для горячих соусов органолептическим способом.</p> <p>- Представлены алгоритмы процессов приготовления полуфабрикатов для сложных горячих соусов и различных соусов</p> <p>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных</p>	

<p>блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов , в том числе, в условиях реального производства.</li> <li>-Обоснован выбор различных способов и приёмов приготовления сложных горячих соусов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>- Представлены алгоритмы технологии производства сложных соусов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) соусов, вариантов оформления тарелки и блюд горячими соусами.</li> <li>-Разработаны рецептуры на новые и фирменные сложные горячие соусы, оформлены технологические и технико-технологические карты</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента органолептическим способом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Представлены алгоритмы процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</li> <li>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</li> <li>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</li> <li>-Обоснован выбор различных способов и приёмов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, оформлены технологические и технико-технологические карты.</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приведена оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- Представлены алгоритмы процессов подготовки и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</li> <li>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе в условиях реального производства.</li> </ul>	

	<p>-Приведены условия безопасного хранения , охлаждения, замораживания и размораживания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>-Разработаны рецептуры на новые и фирменные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, оформлены технологические и технико-технологические карты.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>- Представлены алгоритмы технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>-Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря , в том числе в условиях реального производства.</p> <p>-Разработаны рецептуры на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оформлены технологические и технико-технологические карты.</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>- Производить организацию, подготовку рабочих мест горячего цеха, оборудования для холодного и горячего цехов, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Обосновывать выбор различных способов и приёмов подготовки продуктов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p> <p>- Рассматривать условия безопасного хранения, охлаждения, замораживания и размораживания продуктов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>- Производить организацию, подготовку рабочих мест горячего цеха, оборудования для кондитерского цеха, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Обосновывать выбор различных способов и приёмов подготовки продуктов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>- Рассматривать условия безопасного хранения, охлаждения, замораживания и размораживания продуктов для мучных</p>	

	кондитерских изделий сложного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Представлены алгоритмы технологии приготовления холодных десертов сложного ассортимента.</li> <li>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента.</li> <li>-Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления холодных десертов сложного ассортимента.</li> <li>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря , в том числе в условиях реального производства.</li> <li>-Разработаны рецептуры на холодные десерты сложного ассортимента, оформлены технологические и технико-технологические карты.</li> </ul>	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приведена оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Представлены алгоритмы технологии приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</li> <li>- Произведены расчёты массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</li> <li>-Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</li> <li>-Обоснован подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря , в том числе в условиях реального производства.</li> <li>-Разработаны рецептуры на горячие десерты сложного ассортимента, оформлены технологические и технико-технологические карты.</li> </ul>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Представлена разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- Рассчитана пропускная способность торгового зала;</li> <li>- Выполнен анализ товарных запасов ;</li> <li>- Приведена структура издержек производства и пути их снижения;</li> <li>- Выполнена методика расчета экономических показателей</li> </ul>	

<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителям и.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Представлены планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями..</li> <li>- Выполнен расчёт сырья и продуктов, необходимых для работы;</li> <li>- Выполнен расчёт необходимого количества п./ф., выход блюд;</li> <li>- Приведены накладные на получение сырья и продуктов из кладовой;</li> <li>- Обоснован выбор вида планирования работы бригады (команды)</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обосновано принятие управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- Рассмотрено стимулирование исполнителей в качественном выполнении производственных заданий;</li> <li>- Представлены графики выхода на работу, табеля учета рабочего времени;</li> <li>- Обоснована организация рабочих мест;</li> <li>- Обосновано распределение задания между исполнителями;</li> </ul>	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям и.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Представлены различные виды контроля в процессе работы;</li> <li>- Обосновано применение в процессе работы принципов системы качества;</li> <li>- Произведена оценка качества готовой продукции каждой партии;</li> <li>- Рассмотрены должностные обязанности и личная ответственность за качество выполняемых работ</li> </ul>	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Представлена система учета продукции в кладовой и на производстве;</li> <li>- Приведены документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- Представлен отчет работы производства за день;</li> <li>- Представлена методика расчета заработной платы</li> </ul>	
Итого		

**Лист контроля**  
**освоения общих компетенций**  
**Ф.И.О. \_\_\_\_\_**  
**19.07.10 Технология продукции общественного питания**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Количество о набранных баллов (от 0 до 2)</b>
<b>ОК. 01</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение объяснить социальную значимость получаемой специальности;</li> <li>- проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).</li> </ul>	
<p><b>ОК- 02</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p><b>ОК – 03</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов и видов практик;</li> <li>- рациональное использование рабочего времени, своевременное корректирование собственной деятельности, отвечать за результат своего труда;</li> <li>- знание видов и периодичности контроля, видов ответственности;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности;</li> <li>- проявление профессиональной мобильности при прохождении различных этапов производственной практики.</li> </ul>	

<p><b>ОК. 0.5</b> Использовать информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- умение подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно-исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии; – знание основных понятий автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств.</p>	
<p><b>ОК. 06</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством потребителями <b>ОК. 07</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- умение презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций; – владение способами эффективного общения с коллегами и руководством, знание и применение профессиональной этики.</p>	
<p><b>ОК..8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации <b>ОК. 09</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - Проявление профессиональной мобильности при прохождении различных этапов производственной практики - реализовывать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	

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

Сводная ведомость  
защиты дипломных работ студентов группы \_\_\_\_\_  
специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

№ п/п	ФИО студента	Дата защиты	Оценка члена комиссии	Итоговая оценка				
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_

ПОДПИСЬ

Заместитель председателя ГЭК \_\_\_\_\_

ПОДПИСЬ

Члены ГЭК:

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_

ПОДПИСЬ

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

## **6. ИТОГОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По завершении проведения ГИА должны быть оформлены и переданы на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК по защите ВКР;
- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- отчет о работе ГЭК;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- протоколы о рассмотрении апелляции.