

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Начальник Нурлатского филиала
ООО «Татнефть-УРС»

 Е.Г.Кротова
« 7 » 05 2024 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А Граф
« 13 » 05 2024 г.

Принято

на заседании педагогического совета

Протокол № 7 от «13» 05 2024 г.

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
обучающихся, завершающих освоение
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в 2027-2028 году

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Продолжительность: 6 недель (216 часов)

Проект программы Государственной итоговой аттестации разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчики:

Григорьева Г. Д. – заместитель директора по УР ГАПОУ «НАТ»

Еремеева И. А.– заместитель директора по ТО ГАПОУ «НАТ»

Мустафина Р. С. – заместитель директора по УМР ГАПОУ «НАТ»

Галиева Г. Г. - заместитель директора по УВР ГАПОУ «НАТ»

Файзуллина М.Я.- преподаватель ГАПОУ «НАТ»

Зайцева Т.П.- преподаватель ГАПОУ «НАТ»

№ п/п	Содержание	
1	Общие положения	4
2	Содержание и структура, организация подготовки к государственной итоговой аттестации	5
3	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	6
4	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
5	Организация подготовки к государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы.	10
6	Организация подготовки к государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.	11
7	Процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы и присвоения квалификации	16
8	Требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и методика их оценивания	21
9	Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе	22
10	Порядок подачи и рассмотрения апелляции Приложения	23

1. Общие положения

1.1. Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.(с изменениями и дополнениями от 03 июля 2024 года).
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
- Приказом Министерства Просвещения РФ от 5.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18 ноября 2020 года);
- Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);
- Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-291 от 22.06.2023 года;
- Уставом государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум»;
- Локальными нормативными актами ГАПОУ «НАТ».

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

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.4. Задачи:

- определение соответствия сформированных общих и профессиональных компетенций требованиям квалификационной характеристики и современного рынка труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями в целях последующего трудоустройства.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ «НАТ» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- При разработке программы государственной итоговой аттестации определяются:
- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- вид выпускной квалификационной работы;
- условия подготовки к государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума после обсуждения на заседании Педагогического совета ГАПОУ «НАТ» и предварительного положительного заключения работодателя.

2. Содержание и структура, организация подготовки к государственной итоговой аттестации

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Таким образом, итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Объем времени на подготовку к итоговой аттестации: 4 недели

Сроки проведения ГИА: 2 недели

Необходимые материалы для ГИА:

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных проектов). (Приложение 5).

Для проведения демонстрационного экзамена образовательной организацией из перечня, размещенного на информационном ресурсе Оператора <https://om.firpo.ru/>, выбирается КОД по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью государственной итоговой аттестации является определение степени соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе. Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА. в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

В составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа). численностью не менее 5 человек, включающая председателя экзаменационной комиссии из числа представителей предприятий реального сектора экономики,

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Основными функциями ГЭК являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора техникума.

По окончании работы ГЭК составляет ежегодный отчет, в котором отражается следующая информация:

- общие положения;

- качественный состав ГЭК;

- вид ГИА обучающихся по ППССЗ;

- характеристика общего уровня подготовки выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- анализ результатов по ГИА;

- недостатки в подготовке студентов по специальности;

- выводы и предложения.

При выполнении выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи.

Порядок проведения демонстрационного экзамена определяется нормативной документацией. Инструкция по охране труда и технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена требования, порядок выполнения и критерии оценивания заданий демонстрационного экзамена, должны быть доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники должны быть ознакомлены с примерным содержанием и методикой выполнения заданий демонстрационного экзамена 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.

Программа государственной итоговой аттестации утверждается директором Техникума после обсуждения на заседании Педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и согласования с работодателями.

3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ «НАТ» создается государственная экзаменационная комиссия, в состав которой входят мастера производственного обучения и преподаватели профессиональной образовательной организации, лица, приглашенные из сторонних организаций: преподаватели, представители работодателей по профилю подготовки выпускников, эксперты «Ворлдскиллс Россия».

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, не являющийся работником техникума, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Ответственный секретарь государственной аттестационной комиссии назначается директором техникума.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации составляется не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

После окончания государственной итоговой аттестации сведения о результатах демонстрационного экзамена передаются в электронную систему ИСО, государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на Педагогическом совете техникума.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение профессий рабочих, должностей служащих 16472 Пекарь и 16675 Повар в части освоения профессиональных компетенций (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с

инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

5. Организация подготовки к государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам (дипломным проектам), а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Приказом директора техникума назначается руководитель выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Одновременно, кроме основного руководителя, могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Каждый студент должен быть ознакомлен с темой выпускной квалификационной работы под личную подпись не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания рассматриваются предметно-цикловой комиссией и согласовываются с заместителем директора по учебной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и выполнения, распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы. Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебной работе. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- разработка совместно со студентом календарный план-график выполнения работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и материалов;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы.
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Часы консультирования входят в общие часы руководства выпускной квалификационной работой, определяются руководителем ВКР и составляют не более двух часов в неделю на каждого студента.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентом как в образовательной организации, так и на предприятии (организации). По завершении студентом выпускной квалификационной работы, руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором ГАПОУ «Нурлатский аграрный техникум» и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации осуществляется на педагогическом совете не позднее, чем за 2 дня до начала государственной итоговой аттестации и объявляется приказом директора образовательной организации. В техникуме может быть организована предзащита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) за неделю до государственной итоговой аттестации.

6. Организация подготовки к государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

6.1. Общие требования к организации демонстрационного экзамена

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки.
12. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
13. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
14. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
15. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

6.2. Образцы задания

Модуль № 1:

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

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

-минимум два гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус.

-оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

-3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

-соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения: нет

Модуль № 2:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Текст задания:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной

начинкой:

- обязательный компонент кракелин;
- заварной крем на выбор участника;
- вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
- масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
- температура подачи блюда 1-14 С;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения:

Модуль № 3:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Текст задания:

Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.

Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:

- * Калорийность (ккал)
- * Содержание белков (г)
- * Содержание жиров (г)
- * Содержание углеводов (г)

Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания.

Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов.

Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.

Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день

экзамена.

6.2.1. Распределение баллов по критериям оценивания

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ^б	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2,00 8,00

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление хранения полуфабрикатов хлебобулочных, кондитерских изделий	приготовления, отделочных для мучных	2,00
		Осуществление творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		14,00
3	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление ассортимента кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработки кулинарной и	30,00
			ИТОГО	80,00

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в состав государственной экзаменационной комиссии.

После выполнения процедур члены ГЭК получив итоговый протокол, подписанный Главным экспертом, проводят процедуру перевода баллов демонстрационного экзамена в оценки, т.к. результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по 5-балльной системе проводится исходя из оценки полноты и качества выполнения задания следующим образом:

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% – 19,99%	20,00% – 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00% – 100,00%

Таким образом участникам ДЭ:

на оценку «5» (отлично) необходимо набрать от 64 до 80,00 баллов

на оценку «4» (хорошо) необходимо набрать от 40 до 63,99 баллов

на оценку «3» (удовлетворительно) необходимо набрать от 24 до 39,99 баллов

на оценку «2» (неудовлетворительно) при количестве баллов 0-23,99 и менее.

Пересчет оформляется протоколом и подписывается председателем ГЭК.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом установленного образовательной организацией образца, в котором фиксируются:

- итоговая оценка демонстрационного экзамена каждого выпускника,

- присвоение квалификации каждому выпускнику,

решение о выдаче документа об уровне образования каждому выпускнику.

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии

(в случае отсутствия председателя - его заместителем), всеми членами ГЭК и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

7. Процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы и присвоения квалификации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На заседания государственной экзаменационной комиссии профессиональной образовательной организацией представляются следующие документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Программу государственной итоговой аттестации;

3. Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

4. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость учета успеваемости);

5. Зачетные книжки студентов;

6. Протоколы государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- представление студента членам комиссии секретарем ГЭК;

- доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);

- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;

- ответы студента на заданные вопросы;

- выступление руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.

- заслушивание рецензии;

- ответы дипломника на замечания рецензента.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя государственной экзаменационной комиссии или его заместителя.

При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии. Оценка результатов защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) объявляется студентам в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ. При несогласии выпускника с результатами защиты ВКР, ему предоставляется возможность опротестовать оценку, подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику техникума и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации. Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом о среднем профессиональном образовании с отличием. Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, утвержденному в техникуме.

7.1. Тематика ВКР.

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Примерные темы дипломных работ

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.

12. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.
13. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
14. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
15. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.
16. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.
17. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
18. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.
20. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 70 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочных мест при предприятии.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.
34. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
35. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.

Закрепление обучающихся за руководителями дипломных работ и разрабатываемая тематика дипломных работ утверждается приказом по техникуму. Руководителями дипломных работ могут являться как преподаватели профессионального учебного цикла, так же могут привлекаться представители работодателей, направление деятельности которых соответствует

профессиональной деятельности, к которой готовится выпускники.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания (Приложение А) для каждого обучающегося, которые рассматриваются на заседании ПЦК и утверждаются директором техникума.

Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на дипломное проектирование. Задания на дипломную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

7.2. Требования к дипломной работе и методика их оценивания

Дипломная работа обучающегося должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС .

Тема дипломной работы должна отражать актуальность одной из социальных, экономических, правовых и других проблем общественной жизни. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Тема – краткая словесная формулировка проблемы исследования. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного из нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП.

Структурными элементами дипломного проекта (работы) являются:

- титульный лист,
- содержание,
- введение,
- основная часть (2 главы, в каждой по 2-3 параграфа),
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения.

Введение должно включать: актуальность темы исследования; объект и предмет исследования; цель, задачи исследования; методы исследования; четкое описание теоретической базы исследования (т.е. перечислены все наиболее значимые авторы, проводившие научные или научно-практические исследования по данной проблеме; сформулировано и обосновано отношение обучающегося к их научным позициям); практическую значимость работы; описание краткого содержания последующих глав дипломного проекта (работы).

Работу над введением целесообразно начать с характеристики актуальности, важности темы исследования, ее востребованности на рынке услуг. Во введении важно четко и правильно сформулировать объект и предмет исследования, определить его цели и решаемых для ее достижения задач.

Основная часть дипломной работы включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Основная часть дипломного проекта (работы) должна содержать, как правило, две главы, каждая из которых представлена 2-3 параграфами.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации,

нормативной базы по теме дипломного проекта (работы). В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится: анализ конкретного материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Каждая из глав должна иметь выводы, которые отделяются от основного текста одной пропущенной строкой. Выводы по главам не являются самостоятельной частью дипломной работы, поэтому они не вносятся в Содержание в качестве отдельного пункта. Выводы по главам не должны дословно дублироваться в Заключение дипломной работы.

Заключение должно содержать: краткое изложение вопросов, которые были решены для организации с помощью разработки; полученный опыт проектирования, разработки и внедрения; вопросы возникшие, после внедрения разработки; перспективы развития разработки.

В заключении дается краткий перечень наиболее значимых выводов и предложений (рекомендаций), содержатся обобщенные выводы и предложения по совершенствованию общественных отношений в сфере экономики, управления, права и т.д., указание дальнейших перспектив работы над проблемой. По логике изложения Заключение должно соответствовать обозначенным во Введении цели и задачам, отражать практическую значимость исследования, пути и дальнейшие перспективы работы над проблемой.

Требования к оформлению дипломной работы:

Требования к оформлению дипломной работы устанавливаются в Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рассмотренных и утвержденных на заседании ПЦК.

В пояснительную записку включаются:

- титульный лист, подписанный студентом, руководителем и рецензентом, заместителем директора по УР (Приложение Б);
- задание на дипломный проект (Приложение А);
- отзыв руководителя (Приложение В);
- рецензия (Приложение Г);
- реферат

7.3.Рецензирование дипломных проектов

Выполненная дипломная работа рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей техникума, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума, не позднее месяца до защиты ВКР.

Рецензия может включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

7.4. Защита дипломной работы

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Все документы должны находиться у секретаря ГЭК, который ведет заполнение всей рабочей документации.

7.5. Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

8. Требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена и методика их оценивания

8.1 Организация деятельности экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

8.2. Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена. Во время проведения демонстрационного экзамена на площадке присутствуют члены ГЭК для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий с целью недопущения нарушения порядка проведения ГИА и обеспечения объективности её результатов.

8.3. В ходе проведения ДЭ в составе ГИА председатель и члены ГЭК присутствуют на ДЭ в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы. Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, участников демонстрационного экзамена, членов ГЭК не допускается.

8.4. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими.

8.5. Выполненные экзаменационные задания демонстрационного экзамена оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе ИСО.

8.6. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия). Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена - это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), включая использования форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и /или баллов вручную которые в последующем вносятся в систему CIS.

8.7. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

8.8. Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе ИСО форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему ИСО Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки. После внесения Главным экспертом всех баллов в систему ИСО, баллы в системе ИСО блокируются,

8.9. После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе ИСО, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему ИСО, с рукописными оценочными ведомостями. В целях минимизации расходов и работ, связанных с бумажным документооборотом во время проведения демонстрационного экзамена по согласованию с техникумом, сверка может быть произведена с применением электронных ведомостей без их распечатки.

8.10. Демонстрационный экзамен проводится в составе государственной итоговой аттестации, поэтому к сверке привлекается член(ы) ГЭК, присутствующий на экзаменационной площадке.

8.11. Подписанный Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверенный членом государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол передается в техникум, копия — Главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

8.12. Техникум осуществляет перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Методика перевода баллов по результатам ДЭ в оценку на основе Методических рекомендаций с проведением аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, определяется техникумом.

8.13. Баллы или оценки выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему ИСО по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе ИСО блокируется.

8.14. После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами Экспертной группы форма приема оценки утверждается Главным экспертом, после чего система ИСО блокируется по данной части завершённой оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются

8.15. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему ИСО.

9. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

9.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее — индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учётом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

9.2. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

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.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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),

Апелляция подается лично выпускником. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается 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 приказом директора техникума в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий, одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Председателем апелляционной комиссии является директор техникума.

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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена 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 образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол демонстрационного экзамена, подписанный главным экспертом демонстрационного экзамена и экспертной группой, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при выполнении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена подавшего апелляцию выпускника.

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.

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Приложение А

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ Г. Д. Григорьева
« _____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на разработку выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Студент _____ курс _____ группа

±

(фамилия, имя, отчество)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Тема задания:

утверждена приказом по ГАПОУ «НАТ» № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

2. Сроки предоставления работы к защите « _____ » _____ 20__ г.

3. Исходные данные:

4. СОДЕРЖАНИЕ ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКИ

4.1 Введение.

4.2 Глава 1

4.3 Глава 2.

4.4 Глава 3.

4.5 Глава 4.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН РАБОТЫ СТУДЕНТА

№ п/п	Разделы Задания	Срок выполнения	Отметка консультанта о выполнении	Подпись консультанта
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

Руководитель проекта _____

(подпись, дата)

(Ф.И.О.)

Задание принял
к исполнению

(подпись студента, дата)

(Ф.И.О.)

Председатель ПЦК

(подпись, дата)

(Ф.И.О.)

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нурлатский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

Г. Д. Григорьева

« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)

(наименование темы)

(фамилия, имя, отчество)

Студент(ка) _____ курса группы № _____

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель

подпись, дата _____ инициалы,
фамилия _____

Консультант

(при наличии) _____ подпись, дата _____ инициалы,
фамилия _____

Студент (ка)

подпись, дата _____ инициалы,
фамилия _____

Допущен к защите, приказ № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Нурлат, 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГАПОУ «НУРЛАТСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу (дипломный проект) студента

Студента _____ группы _____

(фамилия, имя, отчество)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(тема в соответствие с выданным заданием)

Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу:

Оценка раскрытия теоретических аспектов темы:

Обоснованность и практическая значимость предложений и рекомендаций, сделанных в выпускной квалификационной работе:

Организация работы студента над выпускной квалификационной работой (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд и т.д.):

Оформление выпускной квалификационной работы:

Общее заключение по выпускной квалификационной работе и предполагаемая оценка:

Руководитель дипломной работы _____ (ФИО, должность) _____ (подпись)

Дата « ____ » _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГАПОУ «НУРЛАТСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) студента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема выпускной квалификационной работы (дипломного проекта):

Выпускная квалификационная работа представлена на рецензию в объеме:

расчетно-пояснительная записка стр.

проектная часть

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

ПРОШІТО, ПРОНУМЕРОВАНО
И СКРЕПЛІЕНО ПЕЧАТНО
31. Штреджачиб
_____) ЛИСТОВ
ДИРЕКТОР ГАПОУ «НАТ»



А.А.ГРАФ
2024 г.