

частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»
(ЧПОУ «ЧТЭК»)

РАССМОТРЕНО

на Педагогическом совете
ЧПОУ «ЧТЭК»
Протокол № 3
от 22 ноября 2023 года



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

**19.02.10 Технология производства общественного питания
на 2023-2024 учебный год**

СОГЛАСОВАНО

Начальник центра корпоративного питания
АО «Северсталь Менеджмент»
И.А. Сазонова

_____ 2023г.

МП



Череповец, 2023 г.

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023-2024 учебный год.

Организация разработчик:

ЧПОУ "Череповецкий торгово-экономический колледж".

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
 - 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации
 - 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации
 - 1.3. Вид и сроки государственной итоговой аттестации
2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
 - 2.1. Формы и условия проведения государственной итоговой аттестации
 - 2.2. Порядок формирования экзаменационной комиссии
 - 2.3. Порядок организации подготовки и защиты дипломной работы (проекта)
 - 2.3.1. Тематика дипломной работы (проекта) и порядок подготовки
 - 2.3.2. Структура дипломной работы (проекта)
 - 2.3.3. Защита дипломной работы (проекта)
 - 2.3.4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 2.3.5. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ
 - 3.1. Критерии оценки дипломной работы (проекта)
 - 3.2. Результаты Государственной итоговой аттестации
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ
5. ПОРЯДОК АППЕЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовки специалистов среднего звена разработана на основании

– Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ) (с изм. и доп.);

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167);

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

– Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);

– Действующего Устава ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»;

– Действующего Положения О проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»;

– Действующего Положения О дипломной работе (проекте) в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023-2024 учебный год.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 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.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

ГИА является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК».

1.3. Вид и сроки государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников ЧПОУ «ЧТЭК» по ППССЗ в соответствии с ФГОС состоит из одного аттестационного испытания – подготовки и защиты выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

В соответствии с ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГИА завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «Техник-технолог».

2.1. ГИА, в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком на 2023 – 2024 учебный год, проводится **с 20 мая 2023 года по 28 июня 2024 года.**

3.1. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Формы и условия проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится в форме защиты дипломного проекта.

Дипломный проект направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа (проект) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы (проекта), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

К ГИА допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ООП ППССЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики, предусмотренной ППССЗ.

Форма и условия проведения ГИА, требования к дипломным проектам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем **за шесть месяцев** до начала ГИА.

В условиях чрезвычайных ситуаций, по решению органов управления в сфере образования, ГИА может быть проведена в применении дистанционных технологий в соответствии с Порядком организации и проведения ГИА в форме защиты дипломного проекта по образовательным программам среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий, рассмотренным на заседании педагогического совета и утвержденным приказом директора колледжа.

2.2. Порядок формирования экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

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

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК» за один месяц до начала работы государственной экзаменационной комиссии и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, 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) Департаментом образования Вологодской области.

Председателем ГЭК ЧПОУ «ЧТЭК» 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, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель ЧПОУ «ЧТЭК» является заместителем председателя ГЭК. Также заместителями председателей ГЭК назначаются заместитель директора по учебно-методической и воспитательной работе и заместитель директора по учебно-производственной работе колледжа или педагогические работники.

Члены ГЭК назначаются директором из числа педагогических работников профессионального цикла колледжа или внешних руководителей выпускных квалификационных работ.

Секретарь ГЭК назначается директором из числа педагогических работников колледжа.

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО по специальности;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о СПО;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальностям СПО на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности Положением и учебно-методической документацией, разработанной ЧПОУ «ЧТЭК» на основе ФГОС в части требований к оцениванию качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.3 Порядок организации подготовки и защиты дипломного проекта

2.3.1. Тематика дипломного проекта и порядок подготовки

Темы дипломных проектов определяются и рассматриваются на методической комиссии ЧПОУ «ЧТЭК». Тематика дипломных проектов соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студенту предоставляется право выбора темы дипломных проектов, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломных проектов должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Перечень тем дипломных проектов утвержден на заседании Методической комиссии ЧПОУ «ЧТЭК» № 3 от 22 ноября 2023г. и утвержден приказом директора № 83 от 08 декабря 2023г. и согласован с представителем работодателя – начальником центра корпоративного питания АО «Северсталь Менеджмент» Е.А. Сазоновой.

Дипломный проект может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Повтор темы дипломного проекта в группе не допускается.

Студенты совместно с руководителем дипломного проекта разрабатывают задания на подготовку дипломного проекта. Основная форма руководства дипломного проекта - систематические консультации руководителей. Консультации проводятся по расписанию, с указанием места и времени проведения. Количество консультаций и затрачиваемое на них время зависят от темы исследования, условий ее выполнения, индивидуальных возможностей студентов, но не реже одного раза в две недели. Консультации проводятся на базе ЧПОУ «ЧТЭК».

Руководитель работы разъясняет назначение и задачи, структуру и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы, дает ответы на вопросы студентов.

В обязанности руководителя дипломного проекта входят:

- разработка задания на подготовку дипломного проекта;
- разработка совместно с обучающимися плана дипломного проекта;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломного проекта;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломного проекта;
- предоставление письменного отзыва на дипломный проект.

Руководители обеспечивают выполнение регламента дипломного проекта (см. таблицу 3). По завершении студентом дипломного проекта руководитель проверяет, подписывает его, обсуждает со студентом итоги работы и пишет отзыв на дипломный проект.

Таблица 3

Регламент выполнения дипломных проектов

№ п/п	Вид работ	Сроки
1	Закрепление тем дипломных проектов	За 5 месяцев до дня проведения ГИА
2	Разработка задания на подготовку дипломного проекта	За 4 месяца до дня проведения ГИА
3	Написание дипломного проекта в строгом соответствии с Методическими указаниями по написанию, оформлению и защите дипломных работ	По плану-графику выполнения дипломного проекта
4	Написание отзыва руководителя	За 30 дней до дня проведения ГИА
5	Рецензирование, экспертиза дипломного проекта	За 30 дней до дня проведения ГИА
6	Предварительная защита дипломного проекта (при условии наличия доклада и иллюстративного материала, согласованного с руководителем) с присутствием на предзащите руководителя.	За 2 недели до дня проведения ГИА
7	Нормоконтроль дипломного проекта	За 3 недели до дня проведения ГИА
8	Защита дипломного проекта	В соответствии с расписанием

Тематика дипломных проектов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждена на заседании Методической комиссии ЧПОУ «ЧТЭК» № 3 от 22 ноября 2023г.:

1. Организация процесса приготовления и приготовление канапе на примере «...».
2. Организация процесса приготовления и приготовление легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы на примере «...».
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов на примере «...».
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на примере «...».
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов на примере «...».
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра на примере «...».
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы на примере «...».
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса на примере «...».
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из птицы на примере «...».
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий на примере «...».
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов на примере «...».
12. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий на примере «...».
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов на примере «...».
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на примере «...».
15. Организация работы семейного ресторана первого класса на 60 мест
16. Организация работы демократичного ресторана первого класса с русской кухней на 60 мест.
17. Организация работы ресторана первого класса на 80 мест.
18. Организация работы ресторана первого класса с русской кухней на 75 мест.
19. Организация работы ресторана первого класса с европейской кухней на 200 посадочных мест.
20. Организация работы ресторана первого класса на 75 мест с национальной (японской, корейской, итальянской, скандинавской – по выбору руководителя и дипломника) кухней.
21. Организация работы ресторана первого класса на 60 мест при гостинице.
22. Организация работы ресторана высшего класса на 50 мест.
23. Организация работы производства ресторана первого класса на 60 мест.
24. Организация работы ресторана первого класса на 80 мест при гостинице.
25. Организация работы ресторана на 50 мест с авторской кухней.
26. Организация работы клуба-ресторана класса люкс на 100 мест.
27. Организация работы детского кафе на 40 мест.
28. Организация работы кафе на 60 мест (с самообслуживанием).
29. Организация работы офисного кафе на 30 мест.
30. Организация работы кафе-пиццерии на 50 мест.
31. Организация работы молодежного кафе на 80 мест.
32. Организация работы кафе на 45 мест (с обслуживанием официантами).
33. Организация работы летней веранды на 45 мест при ресторане в городской зоне.
34. Организация работы кафе – кондитерской на 75 мест
35. Организация работы кафе на 150 мест при развлекательном центре.
36. Организация работы кафе при гостинице на 75 мест

37. Организация работы школьной столовой на 100 мест.
38. Организация работы общедоступной столовой на 50 мест.
39. Организация работы студенческой столовой на 60 мест при высшем учебном заведении.
40. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии.
41. Организация работы производства в столовой на 200 мест при промышленном предприятии с организацией VIP – зоны в торговом зале.
42. Организация работы диетической столовой на 80 мест.
43. Организация работы закусочной «Блинная» на 75 мест.
44. Организация работы закусочной на 50 мест (специализация – по выбору руководителя и дипломника).

Примечание.

Количество тем дипломных работ должно быть не менее чем количество выпускников текущего учебного года.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

2.3.6. Структура дипломного проекта

Структура дипломного проекта, утверждена Положением О дипломной работе (проекте) в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»:

- а) введение;
- б) основная часть;
 - теоретическая часть;
 - практическая часть;
- в) заключение;
- г) список литературы;
- д) приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель, задачи, объект и предмет исследования. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

При работе над **теоретической частью** проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

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 личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Работа выпускника над **практической частью** позволяет руководителю оценить профессиональные компетенции, соответствующие ВПД по которому подготовлен дипломный проект.

Заключение содержит результаты, выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Литература оформляется списком и включает не менее 20 источников и до 5 Интернет-ресурсов.

Приложения могут содержать материалы, дополняющие основной текст, справочные материалы, большие таблицы, схемы, рисунки, занимающие более половины листа.

Объем дипломной работы должен составлять 35-60 страниц, не считая приложений.

Последовательность выполнения выпускной квалификационной работы и требования к ней определены действующим Положением О дипломной работе (проекте) в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж».

При написании дипломного проекта текст работы проверяется на объем заимствования материалов или отдельных результатов (далее – плагиат). Проверка на плагиат является обязательной, уникальность текста должна составлять не менее 60%.

2.3.7. Защита дипломного проекта

За один месяц до защиты проводится предварительная защита дипломного проекта. Порядок проведения предзащиты ежегодно согласовывается с заместителем директора по УПР и с руководителями дипломного проекта.

Оформление работы проверяется ответственным за нормоконтроль и им ставится отметка «Нормоконтроль пройден», дата проверки и подпись ответственного за нормоконтроль. Нормоконтроль работы осуществляется после сдачи дипломного проекта руководителю. Ответственные за нормоконтроль назначаются приказом директора колледжа.

Законченный дипломный проект, в одном печатном экземпляре, подписанный студентом на титульном листе, представляется руководителю за три недели до защиты. После просмотра и одобрения дипломного проекта руководитель подписывает его и составляет письменный отзыв на работу.

Далее работа передается студенту для ознакомления с отзывом и получения внешней рецензии от рецензента, которого студент выбирает самостоятельно.

За две недели до защиты студент предоставляет готовую работу вместе с отзывом руководителя и внешней рецензией в учебный отдел.

Заместитель директора по УПР на основании этих материалов решает вопрос о допуске студента к защите дипломного проекта, делая об этом соответствующую запись на титульном листе дипломного проекта. В случае если заместитель директора по УПР не считает возможным допустить студента к защите дипломного проекта, этот вопрос рассматривается на педагогическом совете колледжа.

В исключительных случаях государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) вправе принять к защите дипломный проект, имеющий официальную рецензию и не имеющий отзыва руководителя.

В случае отрицательной рецензии (оценки «неудовлетворительно») и положительного отзыва руководителя вопрос о допуске студента к защите рассматривается на педагогическом совете с участием руководителя и студента. При необходимости дипломный проект может быть направлен на дополнительное рецензирование другому специалисту.

Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Обязательные элементы процедуры защиты. На защиту одной работы отводится до 30 минут.

На каждое заседание ГЭК секретарем ГЭК формируется список студентов, представляющих дипломные проекты.

Перед началом каждого заседания председатель ГЭК знакомит студентов с порядком проведения защиты.

Каждый студент приглашается на защиту дипломной работы секретарем ГЭК, который представляет членам ГЭК информацию о работе.

Защита начинается с доклада студента по теме дипломной работы. На доклад отводится не более 7 минут.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта.

После завершения доклада члены ГЭК задают студенту вопросы, непосредственно связанные с темой дипломного проекта или близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться текстом своим дипломным проектом.

Последовательность защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает в себя:

- секретарь ГЭК называет тему дипломного проекта и предоставляет слово автору (5-7 мин.);
- выступление автора. Автор должен использовать доклад, раздаточный материал (на каждого члена ГЭК (при наличии), компьютерную презентацию;
- секретарь зачитывает отзыв руководителя о работе;
- секретарь зачитывает рецензию официального рецензента на работу;
- члены ГЭК задают вопросы автору по содержанию работы. Вопросы должны находиться в рамках ее темы и предмета исследования;
- студент отвечает на вопросы членов ГЭК и комментирует замечания рецензента;
- выступления руководителя дипломного проекта и рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.
- вопросы и ответы секретарь фиксирует в протоколах ГЭК.

ГЭК выставляет оценку за защиту дипломного проекта на закрытом заседании. При выставлении оценки ГЭК руководствуется критериями оценки дипломных проектов, в соответствии с Положением о проведении ГИА по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и Фондом оценочных средств ГИА по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж». Эти же критерии должен учитывать официальный рецензент ВКР при определении рекомендуемой оценки.

После защиты секретарь ГЭК сдает дипломный проект вместе с официальной рецензией и отзывом руководителя на постоянное хранение в установленном в колледже порядке.

2.3.8. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к Государственной итоговой аттестации и доступа к сети Интернет. Оборудование кабинета № 222 при подготовке к ГИА:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций по дипломным работам;
- индивидуальное задание на выполнение дипломной работы;
- план-график поэтапного выполнения дипломной работы;
- комплект учебно-методической документации.

2.3.9. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Действующее Положение О проведении Государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»;
2. Настоящая Программа Государственной итоговой аттестации ЧПОУ «ЧТЭК» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023-2024 учебный год;
3. Фонд оценочных средств по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023-2024 учебный год;
4. Действующее Положение о дипломной работе (проекте) ЧПОУ «ЧТЭК»
5. Федеральные законы и нормативные документы
6. Литература по специальности
7. Периодические издания по специальности
8. Доступ к сети Интернет

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1. Критерии оценки дипломного проекта

Критерием оценки дипломного проекта является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- доклад по каждому разделу работы;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя;
- оценка рецензента.

Критерием оценки дипломного проекта является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы (см. таблица 6). Результаты защиты дипломного проекта определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» решением ГЭК и оформляются отдельным протоколом.

Таблица 6

Критерии оценки дипломного проекта

Показатели оценки	Критерии оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1. Соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	Несоответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	Частичное соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	частичное соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	Полное соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении
2. Актуальность темы	Актуальность темы либо вообще не сформулирована, либо не обоснована. Цель, задачи сформулированы не точно и не полностью, (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность темы сформулирована неточно, в самых общих чертах, проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.	Актуальность темы в целом обоснована, опирается на современные исследования. Актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.	Актуальность проблемы четко сформулирована, опирается на современные исследования. Четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
3. Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Слишком большие отрывки переписаны из источников.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Студент 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.

4. Владение нормативно-правовой базой. Содержание и логика работы	Нормативно-правовая база не освещена или приведены устаревшие данные. Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. Содержание работы не раскрывает тему.	Нормативно-правовая база не освещена или приведены устаревшие данные. Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Неполное владение нормативно-правовой базой. Содержание работы и ее отдельных частей связано с темой работы, однако имеются небольшие отклонения, неточности. Логика изложения, в целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Владение нормативно-правовой базой. Содержание, как целой работы, так и ее частей соответствует теме. Прослеживается логическая связь темы, цели, задач, выводов и предложений.
5. Глубина Изученности темы. Теоретический кругозор выпускника, умение логично вести исследование, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях направленность их изучения	Тема изучена поверхностно. Выпускник не продемонстрировал умение логично вести исследование, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях	Степень изученности темы низкая. Выпускник продемонстрировал умение логично вести исследование, выражать авторское мнение. Тенденции развития проблем в современных условиях направлены их изучения не обоснованы	Достаточная степень изученности темы. Выпускник продемонстрировал умение логично вести исследование, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях	Высокая степень изученности темы. Выпускник продемонстрировал широкий теоретический кругозор, умение логично вести исследование, с исторических позиций оценивать развитие взглядов отечественных и зарубежных экономистов на проблему, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях и направленность их изучения
6. Практическое значение предложений и рекомендаций, степень их обоснованность и возможность внедрения в работу организации	Предложения и рекомендации отсутствуют или они не согласуются с темой работы	Предложения и рекомендации слабые, возможность их практического внедрения в работу организации низкая.	Автор вносит практические предложения и рекомендации, которые не достаточно обоснованы, но частично могут быть внедрены в работу организации или формулировки имеют не конкретный, а общий характер.	Автор вносит конкретные и обоснованные практические предложения и рекомендации, которые могут быть внедрены в работу организации.
7. Достоверность выводов обоснованность выдвигаемых предложений, их практическая значимость в управлении объекта исследования.	Выводы не достоверны. Выдвигаемые предложения не обоснованы и малозначимы для объекта исследования.	Выводы достоверны. Выдвигаемые предложения не обоснованы и малозначимы для объекта исследования	Выводы достоверны. Выдвигаемые предложения обоснованы, но малозначимы для объекта исследования.	Выводы достоверны. Выдвигаемые предложения обоснованы и значимы для объекта исследования.
8. Объем и качество табличного и графического материала, его соответствие теме работы	Не содержит таблиц, рисунков и графиков по теме работы	1-2 таблицы, диаграммы и графика в соответствии с темой работы	3-4 таблицы, рисунка и графиков в соответствии с темой работы	Более 5 таблиц, рисунков и графиков в соответствии с темой работы
9. Применение программного обеспечения, компьютерных технологий	Ниже среднего	На среднем уровне	Выше среднего	На высоком уровне
10. Оформление работы	Много нарушений требований	Представленная работа имеет отклонения и не	Есть некоторые недочеты в оформлении	Соблюдены все требования оформления

	оформления и низкая культура ссылок.	во всем соответствует требованиям, предъявляемым к дипломным работам (проектам)	работы, в оформлении ссылок.	работы. Показана высокая степень владения научно- экономическим стилем изложения материалов.
11. Список использованной литературы	Изучено менее 5 источников, оформленных с ошибками.	Изучено менее 15 источников. Объем специальных периодических изданий и Интернет-ресурсов незначителен. Список оформлен с нарушением требований.	Изучено не менее 15 источников. Список оформлен в соответствии с требованиями стандарта	Изучено не менее 20 источников. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Список оформлен в соответствии с требованиями.
12. Защита работы	Заключение при защите ВКР не обосновано, материал доклада не аргументирован. На дополнительные вопросы не получены ответы	Заключение при защите ВКР не обосновано, материал доклада не аргументирован. На дополнительные вопросы ответы получены частично	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Студент 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 использования наглядности, владение терминологией и др.).
13. Уровень оценок и замечаний руководителя ВКР	Оценка Руководителя «удовлетворительно». Замечания не устранены	Оценка Руководителя ВКР «удовлетворительно». Замечания частично устранены.	Оценка Руководителя «хорошо». Замечания частично устранены	Высокая оценка Руководителя. Замечаний нет
Результаты освоения компетенций				
Знать: термины, конкретные факты, методы и процедуры, основные понятия, правила и принципы Уметь: использовать изученный материал в нужных ситуациях, а также применять идеи и концепции к решению проблемы Владеть способностью комбинировать элементы для получения целого	Фрагментарные знания Частичные умения Частичное владение навыками	Знания сформированы, но содержат отдельные пробелы Умения полные, допускаются небольшие ошибки В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Неполные знания Неполные умения Несистематическое применение навыков	Сформированы систематические знания Умения сформированы систематическое применение навыков Успешное и систематическое применение навыков
	Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и	Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности	Оценка «4» (хорошо) ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет	Оценка «5» (отлично) ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-

	неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть не выполнена.	при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть выполнена некачественно.	содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть выполнена качественно и на высоком уровне.
--	--	--	---	--

3.2. Результаты Государственной итоговой аттестации

Результаты ГИА для выпускников формируемая исходя из результатов защиты дипломного проекта.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты дипломного проекта после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

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

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании экзаменационной комиссии является решающим.

Решение экзаменационной комиссии по защите дипломного проекта оформляется протоколом, который подписывается председателем экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

По результатам ГИА оформляется итоговый протокол, и комиссия принимает решение о присвоении ему (ей) квалификации по специальности и о выдаче диплома о среднем профессиональном образовании (в том числе диплома с отличием).

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по учебным дисциплинам, МДК, модулям, курсовым работам, практикам и Государственной итоговой аттестации. Количество оценок «отлично» должно составлять не менее 75 %, остальные оценки – «хорошо». При этом по результатам.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ЧПОУ «ЧТЭК».

Дополнительные заседания экзаменационной комиссии организуются в установленные ЧПОУ «ЧТЭК» сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающемуся, не прошедшему ГИА или получившему на ГИА неудовлетворительные результаты, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешного прохождения ГИА, но не ранее чем через четыре месяца после прохождения ГИА впервые.

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении Государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении Государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

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

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения Государственной итоговой аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

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

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию экзамен может проводиться в письменной форме;

Нумерация подпунктов приводится в соответствии с источником

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию итоговый экзамен может проводиться в устной форме.

е) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в администрацию ЧПОУ «ЧТЭК» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

7. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Порядок подачи и рассмотрения апелляции регламентирован в ЧПОУ «ЧТЭК» Положением Об апелляционной комиссии в период государственной итоговой аттестации в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Решение апелляционной комиссии доводится 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 (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ЧПОУ «ЧТЭК».

Согласовано:

Заместитель директора по УПР:	Богуцкая Л.Н.
Заместитель директора по УМР:	Чекалева О.В.
Заместитель директора по УВР:	Гондалева С.Л.
Председатель МК:	Беяева О.Н.