



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор ГАПОУ КТиХО

\_\_\_\_\_ С.М. Медведева

## **ПРОГРАММА**

**государственной итоговой аттестации выпускников  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

20\_\_ / \_\_\_\_ уч. год

«РАССМОТРЕНО»

На заседании педагогического совета

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель:  
\_\_\_\_\_ / С.М. Медведева

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель (организации, предприятия,  
ассоциации и т.д.)

\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГЭК

Должность, организация

\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

«РАССМОТРЕНО»

на заседании методического объединения

НАИМЕНОВАНИЕ МО

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия

Составители:

И.С. Мищенко, преподаватель ГАПОУ КТиХО  
Г.П.Опарина, преподаватель ГАПОУ КТиХО

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
3.	УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
4.	ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	14
4.1.	ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	14
4.2.	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)	17
5.	ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ	21
6.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	22
6.1.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	22
6.2.	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)	23
7.	ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	24
8.	ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)	26
9.	ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	28
	Приложение: ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	30

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» (далее – ГАПОУ КТиХО).

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) государственная итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2023/2024 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. №1565 (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016г № 44828);
- пункт 2 «б» Перечня поручений по итогам встречи Президента Российской Федерации с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству 9 декабря 2016 года от 26 декабря 2016 года Пр-2582,
- пункты 1 «а», 1 «б», 3 Перечня поручений по итогам рабочей поездки Президента Российской Федерации в Свердловскую область 6 марта 2018 года от 6 апреля 2018 года Пр-580,
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»,
- план мероприятий реализации федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)», утвержденный протоколом проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 7 декабря 2018 г. № 3,
- паспорт национального проекта «Образование», утверждённый президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16),

- паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9,
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».
- Программа разработана в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденная приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 31 мая 2019 г. № 31.05.2019-5 (далее – Методика Ворлдскиллс Россия).

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах ГАПОУ КТиХО:

- Устав ГАПОУ КТиХО, утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от «01» апреля 2015г. №110-од;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора от «13» 09 2019г. № 01-20/317а;
- Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденное приказом директора от «13» 09 2019г. № 01-20/317а;
- Положение об организации и проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках ГИА образовательных программ СПО в ГАПОУ КТиХО, утвержденное приказом директора от «13» 09 2019г. №01-20/317а;
- Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В Программе используются следующие сокращения:

ВКР	- выпускная квалификационная работа
ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ГЭК	- государственная экзаменационная комиссия

- ОК - общие компетенции
- ПК - профессиональные компетенции
- СПО - среднее профессиональное образование
- ФГОС - федеральный государственный образовательный стандарт

## 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,  
утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г.  
№1565

### 2.2. Наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена**

3 года 10 месяцев

### 2.3. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена

<b>Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО</b>	Защита выпускной квалификационной работы Государственный экзамен (в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело)
<b>Вид выпускной квалификационной работы</b>	Дипломный проект
<b>Объем времени на подготовку и проведение ГИА</b>	Подготовка ___ 4 ___ недель Проведение ___ 2 ___ недель
<b>Сроки подготовки и проведения ГИА</b>	Подготовка с «18» мая по «14»июня 2024 г. Защита дипломного проекта с 15 июня по 21 июня 2024г Демонстрационный экзамен – с 22 по 28 июня 2024 г

### 2.4. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки специалистов среднего звена

<b>Профессиональные компетенции</b>
<i>Вид деятельности 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>
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, рыбного 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>Вид деятельности 2 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</i>
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, 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.
<i>Вид деятельности 3 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</i>
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.
<i>Вид деятельности 4 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</i>
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>Вид деятельности 5 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</i>
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.
<i>Вид деятельности 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
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
<i>Вид деятельности 7 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер</i>
ПК7.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.1.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.1. Организовывать подготовку к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.7.2.2. Осуществлять приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента.
<b>Общие компетенции</b>
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения ГИА

<b>Подготовка государственной итоговой аттестации</b>	
<b>Руководитель выпускной квалификационной работы</b>	Специалист с высшим профессиональным образованием соответствующего профиля.
<b>Консультант выпускной квалификационной работы</b>	Специалист из числа педагогических работников ГАПОУ КТиХО
<b>Рецензент выпускной квалификационной работы</b>	Специалисты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, деятельность которых соответствует профилю специальности и тематике выпускной квалификационной работы.
<b>Проведение государственной итоговой аттестации</b>	
<b>Председатель государственной экзаменационной комиссии</b>	Лицо, не работающее в ГАПОУ КТиХО, из числа: – руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; – представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.
<b>Члены государственной экзаменационной комиссии</b>	Педагогические работники ГАПОУ КТиХО и лица, приглашенные из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Эксперты с правом оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.
<b>Секретарь государственной экзаменационной комиссии</b>	Лицо из числа педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала ГАПОУ КТиХО

#### 3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения ГИА

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>
1.	Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО
2.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3.	Положение о выпускной квалификационной работе
4.	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО
5.	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

	профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
7.	Распорядительный акт министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии
8.	Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденная приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 31 мая 2019 г. № 31.05.2019-5
9.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии
10.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации
11.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (журналы теоретического обучения и практик за весь период обучения, сводная ведомость успеваемости обучающихся, зачетные книжки выпускников, производственные характеристики, дневники учета выполнения работ)
12.	Протокол(ы) заседаний государственной экзаменационной комиссии.

### 3.3. Организационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации (демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия)

№ п/п	Наименование	Характеристика
1	<b>Компетенция</b>	Наименование компетенции
2	<b>КОД</b>	Номер КОДа
3	<b>Место проведения ДЭ</b>	Центр проведения демонстрационного экзамена – Наименование организации, фактический адрес
4	<b>Логистика проведения ДЭ</b>	Централизованно под руководством куратора на общественном транспорте/ Самостоятельно/ Централизованно под руководством куратора на транспорте ГАПОУ КТиХО
5	<b>График проведения ДЭ</b>	с «___» _____ по «___» _____ 202_ г. Указываются конкретные даты
6	<b>Количество участников ДЭ</b>	Указывается количество

### 3.4. Материально-техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации (демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия)

№ п/п	Наименование	Характеристика
1	<b>Оборудование</b>	В соответствии с Комплектом оценочной документации (указывается КОД) компетенции код и Наименование компетенции Приводится ссылка размещения КОД
2	<b>Рабочие места</b>	
3	<b>Материалы</b>	
4	<b>Инструменты, приспособления</b>	

## 4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

#### 4.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГАПОУ КТиХО.

Студенту предоставляется право:

- выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных (см. раздел 9 Примерная тематика выпускных квалификационных работ),
- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом директора ГАПОУ КТиХО.

#### 4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы

Составляющая дипломного проекта	Краткая характеристика	Минимальный объем, стр
<i>Титульный лист</i>	Содержит полное наименование образовательной организации, название ВКР, код и наименование специальности, номер группы, ФИО выпускника, ФИО руководителя ВКР, ФИО консультанта ВКР, год выполнения ВКР	1
<i>Задание на ВКР</i>	Согласно утвержденному образцу	1
<i>Календарный график работы</i>	Согласно утвержденному образцу	1-2
<i>Содержание</i>	Содержит оглавление глав и подглав пояснительной записки к ВКР с указанием номера страниц	1-2
<i>Введение</i>	Содержит подробное обоснование выбора темы, актуальность ВКР, формулировку цели ВКР, проектных задач.	2
<i>Глава 1.</i>	Глава состоит из подглав вопросов, наименование которых соответствует излагаемому материалу. Содержит подробные исследования, анализ аналогов, сопровождаемый иллюстрациями в тексте, анализ исследуемого состояния объекта, анализ потенциального потребителя предполагаемого продукта проектирования.	15
<i>Выводы по 1-ой главе</i>	Содержит концепцию работы, сформированную в результате исследований и анализа аналогов в соответствии с целями и задачами ВКР, потребностями	1

	потенциального потребителя	
<i>Глава 2.</i>	Состоит из подглав, наименование которых отражает их содержание. Содержит подробное поэтапное описание хода исследования, начиная с разработки рецептуры блюда или изделия, заканчивая итоговым вариантом технико – технологической картой блюда или изделия. Сопровождается схемами и фотографиями. Содержит полное описание разработанной технико- технологической карты, основные характеристики блюда или изделия. Содержит все характеристики предложенного блюда или изделия.	20
<i>Выводы по 2-ой главе</i>	Содержит поэтапное описание хода исследования, начиная с разработки рецептуры блюда или изделия, заканчивая итоговым вариантом технико – технологической картой блюда или изделия. Характеризует новизну, современность предлагаемого решения и предполагаемых ингредиентов и технологии приготовления.	1
<i>Заключение</i>	Содержит выводы по целесообразности выполненного проекта, возможностях его практического применения и социальной значимости.	1
<i>Информационные источники</i>	Содержит перечень использованных в процессе выполнения ВКР информационных источников. Состоит из подразделов, отражающих различные виды информационных источников :литература, периодические издания, интернет источники	1
<i>Приложение</i>	Содержит фотографии, технологическую схему приготовления, варианты подачи блюда или изделия Приложения располагаются в порядке их упоминания в тексте пояснительной записки. Приложения пронумерованы и подписаны.	5
<i>Отзыв руководителя</i>	Содержит оценку качества проведенных исследований; степень оригинальности и достоверности разработанной технико технологической карты, степень решения функциональных задач; уровень профессионального владения традиционными и новейшими рецептурами блюд и изделий	1
<i>Рецензия</i>	Содержит заключение о соответствии ВКР заданию на неё; оценку качества выполнения каждой главы ВКР, оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, оценку подачи блюд или изделий; теоретической и практической значимости работы; оценку ВКР в целом.	1

Требования к структуре ВКР представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

#### 4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Формат листа бумаги	A4.
Шрифт	Times New Roman
Размер	14
Межстрочный интервал	1,5
Размеры полей	Левое –3 см, правое –1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.
Вид печати	На одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001

Требования к структуре ВКР представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

#### 4.1.4. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
1.	Доклад выпускника по теме ВКР (7 – 10 минут)	Представление выпускником результатов своей работы: обоснование актуальности избранной темы, постановка проблемы, формулирование задачи на проектирование и цели работы, основное содержание работы.
2.	Ответы выпускника на вопросы	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы, так и имеющие отношение к обозначенному проблемному полю исследования. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.
3	Представление отзывов руководителя и рецензента.	Выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК
4	Ответы выпускника на замечания рецензента	Заключительное слово студента, в котором студент отвечает на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая обоснованные возражения
5	Принятие решения ГЭК по результатам защиты ВКР	Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
6	Документальное	Фиксирование решений ГЭК в протоколах.



оформление результатов защиты ВКР	
-----------------------------------	--

## **4.2. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)**

### **4.2.1. Структура заданий демонстрационного экзамена**

При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются комплекты оценочной документации (далее – КОД). КОД разрабатывается на основе Технического описания компетенции Ворлдскиллс Россия и представляет собой набор требований к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройки площадки проведения демонстрационного экзамена, а также требований к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий.

Задания представляют собой комплекс задач и работ для демонстрации участниками знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями, содержащимися в КОД в рамках процедуры демонстрационного экзамена.

КОД и задания разрабатываются на основе актуального опубликованного Технического описания по компетенции.

Используемые на демонстрационном экзамене КОД содержит:

- паспорт КОД;
- инструкция по охране труда и техники безопасности;
- образец задания для демонстрационного экзамена.

В Паспорте КОД указывается:

- наименование КОД;
- компетенция, код и наименование профессии и/или специальности, по которым проводится демонстрационный экзамен из перечня профессий или специальностей среднего профессионального образования;
- квалификация, определенная в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (при возможности установления);
- перечень навыков и умений из Спецификации стандарта компетенции;
- обобщенная оценочная ведомость;
- количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;
- список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

### **4.2.2. Условия проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации организуется и проводится в соответствии с требованиями, установленными в Методике Ворлдскиллс Россия и других распорядительных документах Союза «Ворлдскиллс Россия», а также в соответствии с распорядительными актами Минобрнауки Самарской области.

Результаты демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации признаются международным и российским сообществом WorldSkills при выполнении следующих обязательных условий:

- применение оценочных средств для проведения демонстрационного экзамена, стандартизированных Союзом «Ворлдскиллс Россия»;
- соответствие материально-технического обеспечения мест проведения

демонстрационного экзамена требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия»;

- участие экспертов, имеющих право от Союза «Ворлдскиллс Россия» оценивать в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- регистрация данных организации и проведения демонстрационного экзамена в информационных системах, определенных Союзом «Ворлдскиллс Россия».

Оценочные средства для проведения демонстрационного экзамена разрабатываются экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia).

Применяемые на демонстрационном экзамене оценочные средства являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации.

Оценочные средства для проведения демонстрационного экзамена размещаются на официальном сайте WorldSkillsRussia «Молодые профессионалы» (<https://esat.worldskills.ru/competencies>).

Демонстрационный экзамен проводится на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Решение о соответствии материально-технической базы площадок проведения демонстрационного экзамена принимается Союзом «Ворлдскиллс Россия» по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с порядком отбора Центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным Союзом «Ворлдскиллс Россия».

Оценка результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс Россия.

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации не допускается оценивание результатов работ выпускников, участвующих в экзамене, экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми профессиональную образовательную организацию.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных.

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (CIS).

#### **4.2.3. Условия проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации**

Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации организуется и проводится в соответствии с установленными требованиями Порядка.

Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации проводится за счет объема времени, отведенного в соответствующих федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования на государственную итоговую аттестацию выпускников.

Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации проводится в течение времени, определенного в оценочных средствах Союза «Ворлдскиллс Россия» на выполнение задания.

График проведения аттестационных испытаний в составе государственной итоговой аттестации определяется профессиональной образовательной организацией.

Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации не может быть организован в один день с другим государственным аттестационным испытанием.

Требования к проведению демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации утверждаются в локальных нормативных актах профессиональной образовательной организации, в том числе в положении о проведении государственной итоговой аттестации и программе государственной итоговой аттестации.

В процессе организации и проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации профессиональная образовательная организация несет ответственность за выполнение регламентов Порядка и Методики, в том числе:

- правильность и своевременность оформления локальных нормативных, распорядительных и организационно-распорядительных актов;
- правильность внесения персональных данных в систему мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена;
- организацию информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена (например, посещение школьников, видеотрансляция, фото- и видеосъемка и др.);
- соблюдение всеми участниками демонстрационного экзамена правил и норм охраны труда и техники безопасности.

#### **4.2.4. Порядок организации и проведения демонстрационного экзамена**

Не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает и утверждает программу государственной итоговой аттестации, предусматривающую проведение демонстрационного экзамена.

Не позднее, чем за 1 месяц до проведения демонстрационного экзамена образовательная организация информирует зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена.

Не позднее, чем за 3 недели до проведения демонстрационного экзамена образовательная организация проводит регистрацию всех заявленных участников в системе, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей.

Не позднее, чем за 3 недели до государственной итоговой аттестации издается распорядительный акт (приказ) о составе государственной экзаменационной комиссии по определенной образовательной программе среднего профессионального образования.

Не позднее, чем за 2 недели до государственной итоговой аттестации издается

распорядительный акт (приказ) о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.

Не позднее, чем за 2 недели до государственной итоговой аттестации формируется расписание проведения государственной итоговой аттестации.

Образовательная организация обеспечивает информационную открытость и публичность проведения демонстрационного экзамена. В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена образовательная организация организует видеотрансляции в режиме онлайн на площадках демонстрационного экзамена.

В установленный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборуования. Итоги жеребьевки фиксируются в Протоколе жеребьевки.

Участники должны быть ознакомлены с режимом и условиями проведения демонстрационного экзамена:

- время начало и завершения экзаменационных заданий/модулей;
- время перерывов;
- условия допуска к рабочим местам;
- условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку;
- время и способ проверки оборудования;
- место и график питания;
- условия оказания медицинской помощи;
- ответственность за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов;
- характер и диапазон санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения демонстрационного экзамена.

В установленный день проведения демонстрационного экзамена участник проходит регистрацию при наличии документа, удостоверяющего личность (паспорт), и полиса обязательного медицинского страхования.

## 5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Для оценки результатов выполнения аттестационных испытаний в составе государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования формируется государственная экзаменационная комиссия.

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

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». В соответствии с Методикой Ворлдскиллс Россия для проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа (оценщики результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена

Члены экспертной группы включаются в состав государственной экзаменационной комиссии по определенной образовательной программе среднего профессионального образования, участвующей в демонстрационном экзамене.

Демонстрационный экзамен проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом(ами) установленного образовательной организацией образца, в котором(ых) фиксируются:

- количество набранных баллов при выполнении заданий демонстрационного экзамена каждым выпускником;
- итоговая оценка выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- вопросы и особые мнения членов комиссии по защите выпускной квалификационной работы 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) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 6.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

**«Отлично»** – работа исследовательского/практического/творческого характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи ВКР сформулированы верно, *целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, выдвинута гипотеза исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели*, работа оформлена в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена /Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются положительные отзывы рецензента и руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК, *мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.*

**«Хорошо»** – работа исследовательского/практического/творческого характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи ВКР сформулированы верно, *целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее шестнадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели*, в оформлении работы допущены отступления от Положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена /Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются положительные отзывы рецензента и руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов ГЭК, *мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.*

**«Удовлетворительно»** – работа исследовательского/практического/творческого характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи ВКР сформулированы некорректно, *объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный анализ литературных источников (менее шестнадцати), собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели*, в оформлении работы допущены отступления от Положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена /Методических указаний по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов ГЭК, *мультимедийная презентация частично отражает содержание доклада.*

*Работа реферативного характера оценивается не выше «удовлетворительно».*

**«Неудовлетворительно»** – работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи ВКР сформулированы некорректно или

не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования определены нецелесообразно или не сформулированы, теоретическая часть представлена выписками из литературных источников, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, изложенных в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена /Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО, имеются замечания со стороны рецензента и (или) руководителя ВКР. При публичном выступлении на защите выпускник неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы членов ГЭК, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

## **6.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)**

Результаты государственного экзамена в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции ..... определяются в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена.

Количество баллов по выполнению аттестационного испытания в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции ..... зафиксировано в комплекте оценочной документации № ... , утвержденном Правлением Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (Протокол № ... от .....

Результаты демонстрационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.

<b>Результаты демонстрационного экзамена (доля набранных баллов в процентах от максимального возможного количества баллов)</b>	<b>Оценка государственной итоговой аттестации</b>
От ___ до ___	отлично
От ___ до ___	хорошо
От ___ до ___	удовлетворительно
До ___	неудовлетворительно

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

## 7. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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 или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

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

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

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

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

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника



подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

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

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

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 до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) 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.

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

(в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом 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 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, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной 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 (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых:

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

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

28. 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.

## 9. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

<i>Примерная тематика ВКР по нескольким ПМ</i>	
1	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
4	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
5	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
6	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
7	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
8	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.
9	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
10	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов для ресторана французской кухни.
11	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
12	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
13	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане
14	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане
15	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета
16	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
17	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане
18	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета
19	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета
20	Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни
21	Организация технологического процесса приготовления сложных протертых

	супов в ресторане французской кухни
22	Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни
23	Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни
24	Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни
25	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане
26	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане
27	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни
28	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане
29	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.
30	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе
31	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе
32	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни
33	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога
34	Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий
35	Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.
36	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба
37	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.
38	Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.
39	Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
40	Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

к программе ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА  
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Группа ПКД-118

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			