

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
А.Н. Загорюлькин
"06" Май 2016 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**


по профессии Повар, кондитер
2016/2017 учебный год

Судак, 2016

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, **19.01.17. (260807.01.) Повар, кондитер, 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013г. № 798.

Программа одобрена на заседании педагогического совета Судакского филиала от 26.08.2016года, протокол № 1

Согласовано

Председатель ГАК:  Н.В. Ушатова

Заведующий филиалом:  А.Н. Загорулькин

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по профессии Повар, кондитер, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 02.08.2013 №798 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии Повар, кондитер на 2016/17 учебный год.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии **Повар, кондитер** и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии Повар, кондитер

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер состоит из защиты выпускной квалификационной работы:

1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы;
2. Защита письменной экзаменационной работы.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом профессии Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 1 неделю (с «19» января по «25» января 2017г.)

2.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с «19» января 2017 г. по «25» января 2017 г. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом

Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 и локальными нормативными актами.

3. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ

3.1. ПЭР должна соответствовать содержанию двух профессиональных модулей.

Профессиональный модуль ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является обязательным и позволяющий определить уровень квалификации по профессии «Кондитер»

ПЭР по профессии 19.01.17. (260807.01) Повар, кондитер состоит из двух частей:

- 1-ая часть – содержит задания по профессии «Повар»;
- 2-ая часть – содержит задания по профессии «Кондитер».

Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании Методической комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до ГИА.

В результате освоения образовательной программы по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер студенты должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (юношей)

Профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПМ 03 Приготовление супов и соусов	
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые горячие и холодные соусы
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	

ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок	
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков	
ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и Пирожные
ПМ 09 Приготовление сложных десертов	
ПК 9.1.	Готовить сложные холодные десерты.
ПК 9.2.	Готовить сложные горячие десерты.

3.2 Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется распоряжением по филиалу. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник Судакского филиала.

3.3. Законченную работу студент предоставляет руководителю за две недели до начала ГИА

4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВКР

4.1. Основные функции руководителя ВКР

- консультации студента по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала; обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;
- рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации как составной части ПЭР;
- консультации по оформлению работы, составлению доклада и презентации.

Выдача студентам заданий на разработку ПЭР производится не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

Руководителем ПЭР формируется календарный график выполнения ПЭР, указываются нормативный и фактический сроки выполнения задания, оценивается ход выполнения работы.

Выполнение требований к ПЭР, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для студента.

5. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

5.1 Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);
- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);
- Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Распорядительный акт образовательной организации о закреплении тем выпускных квалификационных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Наряды выполнения выпускных практических квалификационных работ (если работы нормируемые);
- Производственные характеристики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- Письменные экзаменационные работы выпускников;

- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению письменной экзаменационной работы студентов (на каждого студента);

- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов студентам группы, защитившим выпускную квалификационную работу по профессии;

- Приказ об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий;

- Приказ образовательной организации об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

5.2. Требования к оформлению ПЭР

5.2.1. Общие требования

Требования к оформлению текста.

ВКР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **A 4 (210 x 297 мм)**.

Обязательный объем ПЭР **15-25** страниц печатного текста

Каждый лист ПЭР должен иметь поля не менее:

левое – **25** мм; верхнее – **15** мм; правое – **15** мм; нижнее – **15** мм.

Шрифт – **14, Times New Roman**.

Межстрочный интервал – **1,15**

Отступ красной строки – **1,25** см.

Ориентация: **книжная**

Выравнивание текста – **по ширине**.

Выравнивание заголовков – **по центру строки**.

Переносы в словах не допускаются.

Цвет шрифта основного текста дипломной работы – **черный**

Первой страницей является титульный лист

На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер странице не поставляются

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы)

Вся работа должна быть **сброшюрована**.

Объем ПЭР.

Количество страниц ПЭР – не менее **25-30** листов, не считая приложений. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каждая новая глава начинается с новой страницы. Приложение может быть пред-

ставлено в форме графиков, схем, таблиц, рисунков, презентаций. Объем презентации 10-15 слайдов, распечатанных по 1 слайду на одном листе формата А 4.

Требования к нумерации страниц.

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т. е. после титульного листа, задания;
- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);
- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;
- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Текст ПЭР должен быть тщательно выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

*Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение*¹

Заголовки – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается с **новой страницы**. Подразделы внутри раздела следуют через два интервала после окончания предыдущего подраздела на той же странице, если на ней остается место для текста. Не допускается наличие текста вне разделов и подразделов, помещение на разных страницах заголовка подраздела и его текста. Поэтому после заголовка раздела через два интервала печатается название подраздела и далее через **1,5 интервала** - текст подраздела.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух

¹См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

предложений, их разделяют точкой. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал, предлоги и союзы в конце строки переносятся на следующую строку. Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

- Пример:
- Раздел 1,
- Подраздел 1.1,
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

Пример — 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример — 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ПЭР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию

Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц²

Иллюстративный материал, содержащийся в ПЭР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, photographиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не умещается в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

Рисунок имеет сквозной номер внутри раздела. Номер раздела указывается перед номером рисунка через точку. Например, «Рисунок 1.3». Если количество рисунков в работе незначительно (3-4), то допускается их сквозная нумерация по всему тексту без указания раздела.

²См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Нумерация таблиц – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки — со строчных букв.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху "Продолжение таблицы 7".

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

Оформление приложений

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А 4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами (без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ПЭР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Оформление ссылок на литературные источники

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в текст документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

ВПЭР следует придерживаться одного стиля ссылок.

Требования к оформлению списка используемой литературы.

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ПЭР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);

- учебники, брошюры;
- периодические издания;
- электронные ресурсы

5.3 Порядок защиты пэр

ПЭР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения ПЭР. Отрецензированная и сброшюрованная ПЭР подлежит защите. Открытая защита ПЭР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения студентом общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ПЭР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Студент может быть не допущен к защите ПЭР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;
- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы письменной экзаменационной работы;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ПЭР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на письменную экзаменационную работу.

Процедура защиты ПЭР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК студента членам комиссии.

Доклад студента с использованием наглядных материалов (компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу студента (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание рецензии и ответы студента на замечания рецензента.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала

Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время. **Рекомендуемое время доклада 5 минут**

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите оформляется в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

6. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГЭК

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, практикам и итоговой государственной аттестации. По результатам итоговой государственной аттестации выпускник должен иметь только оценки "отлично". При этом оценок "отлично", включая оценки по итоговой государственной аттестации, должно быть не менее 75%, остальные оценки - "хорошо". Зачеты в процентный подсчет не входят.

В случае досрочной защиты, на основании представленного студентом документа, издается приказ руководителя образовательной организации, ут-

верждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий для лиц, не проходивших государственной итоговой аттестации по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией (часть 12 статьи 60 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г.).

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

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 филиала.

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 филиалом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей филиала, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данный учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель филиала либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта филиала.

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 передачей 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 филиалом.

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 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 филиале.

Критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и 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 ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

**Тематика выпускных квалификационных работ
по профессии Повар, кондитер
Группа 7**

№ п/п	Тема выпускной практической квалификационной работы	Тема письменной выпускной квалификационной работы	Профессиональный модуль	Профессиональные компетенции	Общие компетенции
1	Приготовление: 1. Бифштекс рубленый с яйцом, с гарниром; 2. Булочка дорожная	Технология приготовления: «Бифштекс рубленый с яйцом, с гарниром»; «Булочка дорожная»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1-5.3 ПК 8.1	ОК 1, 2, 4, 5.
2	Приготовление: 1. Курица заливная; 2. Булочка российская	Технология приготовления: «Курица заливная»; «Булочка российская»	ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 6.4 ПК 8.1.	ОК 1, 2, 4, 5.
3	Приготовление: 1. Голубцы с мясом и рисом; 2. Пирожки жареные из дрожжевого теста с фаршем и свежей капусты	Технология приготовления: «Голубцы с мясом и рисом»; «Пирожки жареные из дрожжевого теста с фаршем и свежей капусты»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1-.5.3. ПК 8.1.	ОК 1, 2, 4, 5.

4	Приготовление: 1. Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины»; 2. Пирожки слоёные с повидлом»	Технология приготовления: «Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины»; «Пирожки слоёные с повидлом»	ПМ 03 Приготовление супов и соусов ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 3.1-3.2 ПК 8.2.	ОК 1, 2, 4, 5.
5	Приготовление: 1. Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью, с гарниром; 2. Кекс столичный	Технология приготовления: «Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью, с гарниром»; «Кекс столичный»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1,5.2,5.4 ПК 8.2	ОК 1, 2, 4, 5.
6	Приготовление: 1. Зразы картофельные; 2. Блинчики с творожным фаршем	Технология приготовления: «Зразы картофельные»; «Блинчики с творожным фаршем»	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 1.1,1.2 ПК 8.2	ОК 1, 2, 4, 5.
7	Приготовление: 1. Рагу из птицы; 2. Пирожное «Трубочка с кремом» (заварная)	Технология приготовления: «Рагу из птицы»; "Пирожное трубочка с кремом (заварная)»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1,5.2,5.4 ПК 8.2,8.4,8.5	ОК 1, 2, 4, 5.

8	Приготовление: 1. Рыба, запечённая в сметанном соусе по-московски; 2. Сочни с творогом	Технология приготовления: «Рыба, запечённая в сметанном соусе по-московски»; «Сочни с творогом»	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 4.1-4.3 ПК 8.2.	ОК 1, 2, 4, 5.
9	Приготовление: 1. Картофельные пирожки с грибами; 2. Кекс творожный с изюмом	Технология приготовления: «Картофельные пирожки с грибами»; «Кекс творожный с изюмом»	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 1.1,1.2 ПК 8.2	ОК 1, 2, 4, 5.
10	Приготовление: 1. Плов; 2. Кулебяка	Технология приготовления: «Плов»; «Кулебяка»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1-5.3 ПК 8.1	ОК 1, 2, 4, 5.
11	Приготовление: 1. Рыба, тушённая с овощами в томате; 2. Плетёнка из дрожжевого теста	Технология приготовления: «Рыба, тушённая с овощами в томате»; «Плетёнка из дрожжевого теста»	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 4.1-4.3 ПК 8.1	ОК 1, 2, 4, 5.
12	Приготовление: 1. Вареники с картофелем; 2. Ватрушки с творогом	Технология приготовления: «Вареники с картофелем»; «Ватрушки с творогом»	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 2.1,2.5 ПК 8.1.	ОК 1, 2, 4, 5.

13	Приготовление: 1. Помидоры, фаршированные мясным салатом; 2. Торт «Сказка»	Технология приготовления: «Помидоры, фаршированные мясным салатом»; Торт «Сказка»	ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 6.3 ПК 8.2,8.4,8.5	ОК 1, 2, 4, 5.
14	Приготовление: 1. Салат столичный; 2. Печенье «Золотистое»	Технология приготовления: «Салат столичный»; Печенье «Золотистое»	ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 6.2 ПК 8.3	ОК 1, 2, 4, 5.
15	Приготовление: 1. Зразы, рубленные из говядины, с гарниром; 2. Рулет фруктовый	Технология приготовления: «Зразы, рубленные из говядины, с гарниром»; «Рулет фруктовый»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1-5.3 ПК 8.2	ОК 1, 2, 4, 5.
16	Приготовление: 1. Паштет из печени; 2. Торт «Пешт»	Технология приготовления: «Паштет из печени»; Торт «Пешт»	ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 6.3 ПК 8.2,8.4.,8.5	ОК 1, 2, 4, 5.
17	Приготовление: 1. Сырники с морковью; 2. Пирожки блинчатые с мясным фаршем	Технология приготовления: «Сырники с морковью»; «Пирожки блинчатые с мясным фаршем»	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 2.1,2.4 ПК 8.2	ОК 1, 2, 4, 5.

18	Приготовление: 1. Рассольник петербургский; 2. Курник	Технология приготовления: «Рассольник петербургский»; «Курник»	ПМ 03 Приготовление супов и соусов ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 3.1-3.2 ПК 8.2	ОК 1, 2, 4, 5.
19	Приготовление: 1. Хек жареный с луком по - ленинградски; 2. Пирожное «Песочное кольцо»	Технология приготовления: «Хек жареный с луком по - ленинградски»; Пирожное «Песочное кольцо»	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 4.1-4.3 ПК 8.2.	ОК 1, 2, 4, 5.
20	Приготовление: 1. Рыба в тесте жареная; 2. Расстегаи московские	Технология приготовления: «Рыба в тесте жареная»; «Расстегаи московские»	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 4.1-4.3 ПК 8.1	ОК 1, 2, 4, 5.
21	Приготовление: 1. Борщ украинский; 2. Беляши	Технология приготовления: «Борщ украинский»; «Беляши»	ПМ 03 Приготовление супов и соусов ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 3.1-3.2 ПК 8.1.	ОК 1, 2, 4, 5.
22	Приготовление: 1. Печень по-строгановски»; 2. Ромовая баба»	Технология приготовления: «Печень по-строгановски»; «Ромовая баба»	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1,5.2,5.3 ПК 8.1.	ОК 1, 2, 4, 5.
23	Приготовление: 1. Котлеты, рубленые из птицы, с гарниром»;	Технология приготовления: «Котлеты, рубленые из птицы, с гарниром»;	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 08 Приготовление хле-	ПК 5.1,5.2,5.4 ПК8.2, 8.5.,8.4	ОК 1, 2, 4, 5.

	ниром»; 2.Печенье воздушное «Меренги»	ные воздушное «Меренги»	бобулочных, мучных и кондитерских изделий		
24	Приготовление: 1. Картофель, запечённый в сметанном соусе с грибами и луком 2. Торт «Бисквитно-фруктовый»	Технология приготовления: «Картофель, запечённый в сметанном соусе с грибами и луком»; Торт «Бисквитно-фруктовый»	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 1.1.,1.2 ПК 8.2,8.4,8.5	ОК 1, 2, 4, 5.
25	Приготовление: 1. Сырники из творога 2. Рулет с маком	Технология приготовления: «Сырники из творога»; «Рулет с маком»	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых , макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 2.4,2.1. ПК 8.1.	ОК 1, 2, 4, 5.
26	Приготовление: 1. Мусс яблочный (на манной крупе) 2. Пирог бисквитный «Солнечный»	Технология приготовления: «Мусс яблочный»; Пирог бисквитный «Солнечный»»	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков. ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 7.1 ПК 8.6.	ОК 1, 2, 4, 5.
27	Приготовление: 1. Вареники с картофелем и грибами 2. Булочка заварная со	Технология приготовления: «Вареники с картофелем и грибами»; Булочка заварная со	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	ПК 2.5,2.1. ПК 8.2.,8.4	ОК 1, 2, 4, 5.

	сливками	сливками	творога, теста ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
28	Приготовление: 1. Суфле шоколадное 2. Ватрушки венгерские	Технология приготовления: «Суфле шоколадное; Ватрушки венгерские»	ПМ 09 Приготовление сложных десертов ПМ 08 Приготовление хле- бобулочных, мучных и кон- дитерских изделий	ПК 9.2. ПК 8.2.	

Результаты защиты ВКР

По профессии 000000

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество ВКР, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых ис- следований						
8	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Зав. филиалом _____ Загорулькин А. Н.

**Общие результаты подготовки выпускников
по профессии _____**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОО СПО						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Зав. филиалом _____ Загорулькин А. Н.