

Министерство образования и науки  
Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ ГГК

К.С.Частнов

«17 октября» 2023 г.



## ПРОГРАММА

### ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

образовательной программы среднего профессионального образования  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.Городец, 2023

Рассмотрена на заседании МК преподавателей  
специальностей сферы обслуживания

Протокол № 2 от «20» октября 2023 г.

Председатель МК:



Скотинина И.В.

Составлена в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденным  
приказом Министерства образования и  
науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384

Рассмотрена на заседании педагогического совета

Протокол № 2 от «27» октября 2023г.

Программа согласована:

председатель государственной

экзаменационной комиссии ООО

«Эмеральд Ивент», управляющий шеф-  
повар



И.Б.Дурынин

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
3.	Структура и содержание государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	7
4.	Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации	8
5.	Критерии оценки дипломной работы	8
6.	Порядок оформления дипломной работы	10
7.	Требования, предъявляемые к оформлению презентации	11
8.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии и подведение итогов ГИА	12
9.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
10	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	14
11	Подготовка отчета председателя государственной экзаменационной комиссии	17
	Приложения	18

## **Пояснительная записка**

1.1. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается государственной итоговой аттестацией выпускников, которая организуется в соответствии с:

- Закона РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта по образовательным программам среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234);
- приказом Министерства Просвещения РФ № 762 от 24 августа 2022 г. « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства Просвещения от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211).

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита дипломной работы.

1.4. Программа государственной итоговой аттестации определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации составлена с учетом содержащихся в ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- характеристик профессиональной деятельности выпускников;
- основных видов профессиональной деятельности;
- требований к содержанию и уровню подготовки выпускников.

1.6. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимися всех дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выполнению дипломной работы, критерии ее оценивания, обсуждаются на педагогическом совете с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

1.8. Программа государственной итоговой аттестации, требования к дипломным работам, критерии их оценивания доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (не позднее 17 ноября 2023 года).

## 2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов деятельности по специальности и соответствующих профессиональных компетенций (таблица 1):

Таблица 1.

Вид деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВД.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВД.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК.2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВД.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление

		сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВД.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВД.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВД. 6 Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК.6.4..	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

2.2. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.3. Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (таблица 1);

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом и календарным графиком составляет 6 недель (216 часов)- с 17.05.24 г. по 27.06.24 г.

### **3. Структура и содержание государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в два этапа:

1. Подготовка дипломной работы – с 17.05.2024 г. по 13.06.2024г.(4 недели)
2. Защита дипломной работы- с 14.06.2024 г. по 27.06.2024 г. (2 недели).

3.2. Процедура подготовки и защиты дипломной работы.

3.2.1 Обучающиеся выполняют дипломную работу по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного (Приложение А). Выбор темы дипломной работы подтверждается заявлением обучающегося (приложение Б).

3.2.2. Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель. Закрепление за обучающимися темы дипломной работы, назначение руководителей и рецензентов осуществляется приказом директора колледжа.

3.2.3. Готовую дипломную работу оценивает рецензент, назначаемый из числа лиц, имеющих высшее профессиональное образование и опыт работы по профилю подготовки выпускников.

3.2.4. Дипломная работа оформляется в соответствии с пунктами 6-7 данной программы и Приложениями В,Г,Д.

3.2.5 Обучающиеся должны выполнить дипломную работу и за неделю до дня защиты дипломной работы передать руководителю работы для подготовки отзыва, после чего направляются на рецензирование.

3.2.6. Готовая дипломная работа вместе с отзывом и рецензией сдается заместителю директора по УР для окончательного контроля и подписи. Внесение изменений в дипломную работу после получения отзыва и рецензии не допускается.

3.2.7. В день защиты дипломной работы, обучающийся лично представляет работу государственной экзаменационной комиссии.

3.2.8. Процедура защиты дипломной работы осуществляется по следующим этапам:

1 этап – оглашение рейтинговой оценки руководителя дипломной работы (по форме Приложения Д);

2 этап – оглашение рецензии (по форме Приложения Е);

3 этап – выступление обучающегося по теме дипломной работы в сопровождении презентации (не более 10 минут) в соответствии с требованиями пункта 7 данной Программы;

4 этап – ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

#### **4. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации**

-федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;

- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования;

- программа государственной итоговой аттестации;

- приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- протокол(ы) заседания государственной экзаменационной комиссии;

- сводная ведомость оценок за весь период обучения;

- зачетные книжки обучающихся.

#### **5. Критерии оценки дипломной работы**

5.1. Защита дипломной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

К критериям оценки уровня подготовки выпускников относятся:

- полнота выполнения дипломной работы в соответствии с заданием;

- выполнение пояснительной записки с учетом требований данной программы (пункт 4), наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;

- обоснованность, логическая последовательность, грамотность, четкость, краткость доклада обучающегося при защите дипломной работы ;

- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии;

- положительный отзыв руководителя на дипломную работу;



- положительная рецензия на дипломную работу.

*Оценка 5 «отлично»* выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был обоснованным, логически последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, полными, лаконичными;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «отлично»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «отлично».

*Оценка 4 «хорошо»* выставляется в следующих случаях:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был обоснованным, логически последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- руководитель оценил дипломную работу на оценку «хорошо» или «отлично»;
- рецензент оценил дипломную работу на оценку «хорошо» или «отлично».

*Оценка 3 «удовлетворительно»* выставляется, когда:

- дипломная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- доклад выпускника при защите дипломной работы был последовательным, грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были грамотными, но необоснованными, без четкого и краткого пояснения;

- руководитель оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно» или «хорошо»;

- рецензент оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно» или «хорошо».

*Оценка 2 «неудовлетворительно»* выставляется в следующих случаях:

- дипломная работа выполнена в неполном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;

- доклад выпускника при защите дипломной работы был непоследовательным, неграмотным, кратким;

- ответы на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии были неверными;

- руководитель оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно»;

- рецензент оценил дипломную работу на оценку «удовлетворительно».

## **6. Порядок оформления дипломной работы**

Дипломная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна соответствовать следующим требованиям:

- текст работы выполняется с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297) плотностью не ниже 80 г/кв.м (обычная бумага для принтера), ориентация страницы книжная (вертикально);

- для оформления текста работы рекомендуется использовать текстовый редактор Microsoft Word;

- используется шрифт основного текста – «Times New Roman», размер шрифта для основного текста – 14 пт, для таблиц – 12 пт или 14 пт. Междустрочный интервал основного текста – полуторный, цвет шрифта – черный;

- во всей работе текст выравнивается по ширине рабочего поля листа;

- текст работы следует размещать, соблюдая размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм., абзацный отступ – 1,25 см (5 знаков), размеры полей должны быть одинаковыми на всех листах работы;

- страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту документа, номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки;

- титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, номер страницы на титульном листе не проставляют;

- иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц;
- приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц;
- текст основной части работы делится на разделы (главы), подразделы (параграфы). Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Стиль оформления заголовков и подзаголовков должен быть одинаковым в пределах всего документа. Названия разделов, подразделов набираются полужирными строчными буквами (кроме первой прописной) и размещаются с выравниванием по левому краю, с абзацного отступа;
- подразделы нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами, разделенными точкой;
- каждый раздел (глава) учебной работы начинается с нового листа (страницы);
- расстояние между заголовком и основным текстом составляет 15 мм (при полуторном интервале одна пустая строка). Заголовок раздела от заголовка подраздела отделяются интервалом 8 мм (двойной интервал);
- таблицы располагаются в тексте работы сразу после первой ссылки на них или на следующей за первой ссылкой странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера;
- название таблицы должно отражать ее содержание быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире;
- расстояние между словом «Таблица» и предшествующим абзацем должно составлять два полуторных междустрочных интервала;
- ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников;
- рисунки, иллюстрирующие содержание работы должны обтекаться текстом по «контур» или «сверху и снизу» и должны быть пронумерованы и подписаны;
- материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложения могут быть оформлены в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм, иллюстраций и т.п. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц;
- список использованных источников помещают в конце текстового документа после элемента «Заключение». Внесенные в список документы нумеруют арабскими цифрами по порядку. Список использованных источников включают только те источники, которые

непосредственно изучались при написании работы. На каждый источник, указанный в списке, должна быть ссылка в тексте.

## **7. Требования, предъявляемые к оформлению презентации**

При подготовке презентации необходимо использовать программу Power Point.

Презентация должна быть выполнена в едином стиле и содержать не более 15 слайдов. Содержание должно отражать основные сведения по рекомендуемым вопросам. Может включать описание и наглядную демонстрацию результатов анализа в графиках, схемах и диаграммах.

Количество используемых шрифтов – не более трех. Количество используемых цветов для текста, автофигур, диаграмм и т.д. – не более трех.

Наиболее важная информация (выводы, определения и др.) должна быть представлена более крупным и выделенным шрифтом. Основной текст должен быть минимум – 18 размера.

Каждый слайд должен отражать законченную мысль. Изложение должно быть кратким и одновременно емким. Заголовки слайдов должны привлекать внимание и содержать обобщающие положения слайда. В конце заголовка точка не ставится.

Видеофрагменты, звуковое оформление, музыкальную основу, используемые в презентациях необходимо монтировать.

## **8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии и подведение итогов ГИА**

8.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии.

8.1.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального образовательного стандарта государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается приказом директора колледжа.

8.1.2. Государственная экзаменационная комиссия может формироваться из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

8.1.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявленных к выпускникам.

8.1.4. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства образования Нижегородской области не позднее 20 декабря 2023 года на 2023 год (с 1 января по 31 декабря). Председателем государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является представитель работодателя. Заместителем государственной экзаменационной комиссия является заместитель директора колледжа. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение 2024 года.

8.2. Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности, предусмотренных ФГОС, принимается на основании критериев оценки защиты дипломной работы на закрытом заседании в день проведения государственной итоговой аттестации простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

8.3. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем). Секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается приказом директора из числа членов государственной экзаменационной комиссии.

8.4. При выполнении выпускником всех требований учебного плана, успешной защите дипломной работы ГЭК принимает решение о выдаче ему диплома СПО с присвоением квалификации: техник-технолог.

8.8. Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин, профессиональных модулей учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные Федеральным государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

8.9. Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организации сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

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

прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации такие лица восстанавливаются в колледж на период времени, который колледж устанавливает самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

8.11. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

## **9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

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

9.2. 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, тьютора, 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.

9.3. 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 с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

9.4. Государственная итоговая аттестация выпускников с ОВЗ осуществляется при поддержке областного центра инклюзивного образования Нижегородской области на базе

ГБПОУ «Нижегородский Губернский колледж» на основании договора о сотрудничестве от 05.12.2019 года.

## **10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

10.1. По результатам государственной итоговой 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).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

10.4. Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

10.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав государственной экзаменационной комиссии и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа (лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа) либо заместитель директора, осуществляющий образовательную деятельность. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

10.7. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

10.8. 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.

10.9. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

10.10. 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 колледжем.

10.11. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника подавшего апелляцию, видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными в ходе защиты дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления заявления об апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, дипломный проект (работу).

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.

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



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

10.14. 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 колледжа.

### **11. Подготовка отчета председателя государственной экзаменационной комиссии**

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссии готовит отчет, в котором дается анализ готовности выпускников к самостоятельной работе по видам деятельности, определенных федеральным государственным стандартом. В отчете указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебный план, учебные программы и технологии обучения. Отчет предоставляется зам. директора по УПР колледжа в срок до 30 июня 2024 г.

### Примерный перечень тем дипломных работ

1. Технологический процесс приготовления блюд в салат-баре на 20 мест
2. Технологический процесс приготовления мучных блюд в закусочной-блинной на 38 мест
3. Технологический процесс приготовления горячих блюд из баранин в грузинском ресторане на 80 мест
4. Технологический процесс приготовления блюд в пиццерии на 40 мест
5. Технологический процесс приготовления холодных закусок из лососевых в рыбном ресторане на 40 мест
6. Технологический процесс приготовления запеченных блюд в школьной столовой на 90 мест
7. Технологический процесс приготовления холодных десертов в детском кафе на 30 мест
8. Технологический процесс приготовления смешанных напитков в караоке – баре на 40 мест
9. Технологический процесс приготовления блюд в закусочной street food на 20 мест
10. Технологический процесс приготовления блюд в гриль-баре на 20 мест
11. Технологический процесс приготовления горячих закусок в молодежном кафе на 70 мест
12. Технологический процесс приготовления изделий из слоеного теста в кафе кондитерской на 25 мест
13. Технологический процесс приготовления мучных блюд в пельменной на 56 мест
14. Технологический процесс приготовления изделий из воздушного теста в молодежном кафе на 50 мест
15. Технологический процесс приготовления горячих десертов во французском ресторане высшего класса на 85 мест
16. Технологический процесс приготовления низкокалорийных десертов в закусочной фитнес клуба на 15 мест
17. Технологический процесс приготовления горячих напитков в кофейне на 35 мест
18. Технологический процесс приготовления блюд в закусочной Fast Food на 30 мест
19. Технологический процесс приготовления холодных ягодных десертов в итальянском

ресторане на 80 мест

20. Технологический процесс приготовления блюд на открытом огне в шашлычной на 25 мест

21. Технологический процесс приготовления мучных изделий в чебуречной на 25 мест

22. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий в мексиканском ресторане высшего класса на 60 мест

23. Технологический процесс приготовления первых блюд в столовой при промышленном предприятии на 150 мест

24. Технологический процесс приготовления холодных десертов в кафе-мороженое на 25 мест

Директору ГАПОУ ГГК

К.С.Частнову

от обучающегося

---

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

по специальности \_\_\_\_\_

---

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас утвердить выбранную мной тему дипломной работы:

---

---

---

Дата

Подпись

Согласовано:  
зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ Горшенина Е.А.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

## ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Обучающегося \_\_ курса \_\_\_ группы, специальности

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

Исходные данные

\_\_\_\_\_

Пояснительная записка:

Введение

Глава 1. \_\_\_\_\_

1.1 \_\_\_\_\_

1.2 \_\_\_\_\_

Глава 2. \_\_\_\_\_

2.1 \_\_\_\_\_

2.2 \_\_\_\_\_

Практическая часть:

Содержание практической части работы:

\_\_\_\_\_

Заключение

Приложения:

Приложение 1

Приложение 2

....

Список литературы

Примерный баланс времени при выполнении дипломной работы (в днях)

Введение \_\_\_\_\_

Глава 1 \_\_\_\_\_

Глава 2 \_\_\_\_\_

.....

Наименование предприятия (организации), на котором проходит преддипломную практику

---

Ф.И.О. и должность руководителя дипломной работы \_\_\_\_\_

---

Дата выдачи дипломной работы «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок окончания выполнения дипломной работы «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии \_\_\_\_\_

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

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Председатель МК \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Министерство образования и науки  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

Согласовано:  
зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_ Горшенина Е.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## **ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

**Тема:** \_\_\_\_\_ **(16 ж)**

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 год

Оценка \_\_\_\_\_

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

группы \_\_\_\_\_

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Рецензент: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

г. Городец, 2024

### Рейтинговая оценка дипломной работы

	Критерии оценки	Макс. балл	Кол-во баллов, набранных обучающимся
<b>1.</b>	<b>Умение пользоваться различными источниками информации</b>	<b>7</b>	
	Нормативные документы	1	
	Учебная, методическая литература	1	
	Наличие цитат, ссылок на первоисточник в тексте	3	
	Наличие библиографического перечня (не менее 18-20 источников)	1	
	Использование современных информационных источников	1	
<b>2.</b>	<b>Структура и содержание введения</b>	<b>6</b>	
	Определение актуальности, исходя из анализа противоречий, формулирование проблемы	3	
	Наличие аппарата исследования (объект, предмет, цель, задачи, методы), корректность формулировки	3	
<b>3.</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>22</b>	
	Глубина раскрытия основных понятий, владение профессиональной терминологией	2	
	Содержание работы соответствует современным тенденциям в технологическом процессе приготовления и оформления блюд и изделий	3	
	Степень и логика раскрытия содержания работы	2	
	Полнота, точность производимых расчетов по показателям предприятий общественного питания	4	
	Разработка проекта цеха согласно действующих норм и правил в организации производства	3	
	Разработка фирменного блюда и грамотность составления на него нормативной документации	4	
	Наличие предложений по совершенствованию организации рабочих мест и охраны труда персонала	2	
	Наличие предложений по улучшению структуры и порядка работы предприятия питания	2	
<b>4.</b>	<b>Структура и содержание заключения</b>	<b>8</b>	
	Воспроизведение логической схемы работы	1	
	Соответствие содержания, заключения поставленным целям и задачам	4	
	Определение перспектив работы, указание возможностей использования ее результатов	3	
<b>5.</b>	<b>Грамотность оформления</b>	<b>10</b>	
	Соответствие требованиям научно-делового стиля	2	
	Правильное оформление цитат и ссылок на первоисточник в тексте	2	
	Орфографическая и пунктуационная грамотность	2	



	Оформление списка используемых источников	2	
	Внутритекстовые компоненты (диаграммы, таблицы, схемы, рисунки)	2	
6.	<b>Формальные характеристики</b>	<b>4</b>	
	Объем работы не менее 40 печатных и не более 60 печатных страниц	2	
	Наличие приложений и их соответствие содержанию	2	
7.	<b>Стиль деятельности обучающегося (степень самостоятельности и ответственности, своевременность выполнения и др.)</b>	<b>3</b>	
	<b>Итого баллов</b>	<b>60</b>	

**Критерии, при наличии одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»**

<b>Критерии</b>	
1. Содержание работы не соответствует заявленной теме	
2. Работа перепечатана из Интернета, CD – ROM или других носителей информации	
3. Объем работы менее 15 листов машинописного текста	

Качество защиты дипломной работы (защитное слово, презентация )	<b>4</b>	
---	----------	--

**Общее количество набранных баллов** \_\_\_\_\_

Отметка \_\_\_\_\_

Оценка работы производится по шкале от 0 до 4

Отметка	Примерное количество баллов
5	64 – 52
4	51 – 39
3	38– 29
2	менее 29

**Руководитель дипломной работы** \_\_\_\_\_

подпись

Ознакомлен: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося, подпись, дата

Министерство образования и науки  
Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

Специальность \_\_\_\_\_

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на дипломную работу**

обучающегося \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

1. Тема \_\_\_\_\_

2. Объем дипломной работы \_\_\_\_\_ страниц

2.1 Введение \_\_\_\_\_ страниц

2.2 Теоретическая часть \_\_\_\_\_ страниц

2.3 Практическая часть \_\_\_\_\_ страниц

2.4 Заключение \_\_\_\_\_ страниц

2.5 Приложения \_\_\_\_\_ страниц

3. Актуальность разрабатываемой проблемы (потребности, недостаточное освещение проблемы в литературе и т.д.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Краткая информация о решенных в дипломной работе задачах по главам, оригинальность решения задач, применение инновационных технологий и др.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

5. Качество оформления работы, соответствие его действующим требованиям

---

---

---

---

6. Основные замечания по главам работы

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

7. Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Дипломная работа

к защите перед ГЭК с отметкой \_\_\_\_\_ (рекомендуется, не рекомендуется )

Рецензент

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, место работы, подпись)

---