Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Оренбургский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Апрель 16»
_____/В.И.Ибатуллин/
«_6_» _____12_____ 20_19_ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
_____И.Г. Золкина
«_06_» _____12_____ 20_19_ г

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол №3 от «_4_»12 20_19_ г.

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2 Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 5	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВПД 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
ВПД 7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
ПК 7.1	Контроль подготовки производственных цехов к работе
ПК 7.2	Контроль хранения и подготовки сырья к работе
ПК 7.3	Контроль и приготовление полуфабрикатов
ПК 7.4	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 7.5	Приготовление первых блюд
ПК 7.6	Приготовление холодных и горячих соусов
ПК 7.7	Приготовление горячих блюд из овощей и грибов
ПК 7.8	Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов
ПК 7.9	Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов
ПК 7.10	Приготовление горячих блюд из птицы и дичи
ПК 7.11	Приготовление десертов
ПК 7.12	Приготовление мучных блюд
ПК 7.13	Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд
ПК 7.14	Приготовление банкетных блюд
ПК 7.15	Декорирование тарелки
ПК 7.16	Составление простого меню
ПК 7.17	Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968», приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), уставом государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (далее — ГАПОУ «ОГК»), рабочим учебным планом по специальности.

1.4 К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2.Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

2.2 Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3 Выпускная квалификационная работа по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) выполняется в виде дипломной работы.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 6 недель.

3.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются календарным учебным графиком: с 15.06.2020г. по 28.06.2020 г.

4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1. Подготовительный период

4.1.1. Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями методической цикловой комиссии разрабатываются, а директором ГАПОУ «ОГК» утверждаются после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и учебной частью доводятся до сведения выпускников:

- программа государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- критерии оценки выпускной квалификационной работы.

4.1.2. Темы выпускной квалификационной работы (далее — ВКР), соответствующие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, рассматриваются на заседании МЦК, согласовываются с заместителем директора.

4.1.3. Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, а также право предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. (Приложение 1)

4.1.4. Закрепление тем ВКР (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами выпускных групп оформляется приказом директора ГАПОУ «ОГК».

4.1.5. По утвержденным темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются соответствующей МЦК, подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора.

4.1.6. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляются приказом директора ГАПОУ «ОГК» не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

4.1.7. На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ о составе государственной экзаменационной и апелляционной комиссии;
- приказ о выпускных квалификационных работ;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- график защиты ВКР;
- бланк протокола заседаний ГЭК;
- бланк протокола заседаний апелляционной комиссии.

4.2. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

4.2.1 Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, — консультанты по отдельным частям ВКР.

К руководству ВКР привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников ГАПОУ «ОГК», имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности. К каждому руководителю может быть

одновременно прикреплено не более восьми дипломников.

4.2.2. Руководитель выпускной квалификационной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению ВКР;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана ВКР;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения ВКР;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите ВКР;
- подготавливает отзыв на ВКР.

Основная функция преподавателя-консультанта — консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения соответствующей части работы.

4.2.3. Часы консультирования входят в общие часы руководства ВКР и распределяются между руководителем и консультантом(ами). Общее количество часов, отведенных на консультации по ВКР на каждого дипломника, - 20 часов.

4.2.4. По завершении выпускником написания ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за неделю до 15.06 текущего года.

4.3 Рецензирование выпускных квалификационных работ

4.3.1 Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

4.3.2. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

4.3.3. На рецензирование ВКР предусматривается не более 5 часов на каждую работу.

4.3.4. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за пять дней до защиты ВКР.

4.3.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

4.3.6. Заместитель директора ГАПОУ «ОГК» при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает ВКР в ГЭК не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

4.4 Защита выпускной квалификационной работы

4.4.1. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

4.4.2. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.4.3. Студентам, во время проведения государственной итоговой аттестации запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.4.4. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 7-10 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;

– ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной аттестационной комиссии.

4.4.5. Во время доклада обучающийся должен использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР, с применением информационно-коммуникационных технологий.

Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

4.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья 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, прочитать 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, 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 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;

б) для глухих и слабослышащих:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования;

– при необходимости предоставляются услуги сурдопереводчика.

4.5.3. Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Вид ВКР - дипломная работа.

5.2 Требования к структуре ВКР устанавливаются методическими рекомендациями по выполнению ВКР ГАПОУ «ОГК».

6. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

6.1. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка «5» (отлично): тема дипломной работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументированно и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и(или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют,, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

6.2. При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

7. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

7.1. Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом директора ГАПОУ «ОГК» формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников ГАПОУ «ОГК» 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.

Срок полномочий ГЭК - с 1 января по 31 декабря текущего года.

7.2. Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом министерства образования Оренбургской области на следующий календарный год. Председателем ГЭК назначается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

7.3. Заместителем председателя ГЭК является директор ГАПОУ «ОГК» или один из его заместителей, или педагогических работников.

7.4. Заседания ГЭК проводятся по утвержденному директором ГАПОУ «ОГК» графику.

7.5. Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

– ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка);

– приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на основании приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 № 1138;

– программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;

– приказ министерства образования Оренбургской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

– приказ директора ГАПОУ «ОГК» об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;

– приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола малого педсовета);

– сводная ведомость итоговых оценок выпускников;

– ВКР с отзывами руководителей и внешними рецензиями.

7.6. Решения о выставлении оценки принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и численном составе комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.7. Выпускникам, успешно защитившим ВКР, присваивается квалификация: техник-технолог с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

7.8. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора ГАПОУ «ОГК».

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. 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).

8.2. Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора ГАПОУ «ОГК», лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления ее результатов.

8.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора ГАПОУ «ОГК» одновременно с утверждением состава ГЭК, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.4. 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.

8.5. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.6. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника не подтвердились и(или) не повлияли на результат аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат аттестации.

В последнем случае результат 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 ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

8.7. 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 ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение ее председателя о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

8.8. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

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

8.10. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГАПОУ «ОГК».

8.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

9. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

Лицам, не проходившим ГИА предоставляется возможность пройти ее без отчисления из ГАПОУ «ОГК» в дополнительные сроки:

- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по уважительной причине в течение четырех месяцев со дня подачи за явления выпускником;
- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты - с 15.06.2021 г. по 28.06.21 г.;
- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии - до «5» июля 2020 г.

Приложение 1

Примерный перечень тем ВКР

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 из птицы для банкета.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок для выездного банкета.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни.

26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.

27. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из макаронных изделий и круп в европейском ресторане.

28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, жаренной в европейском ресторане.

29. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, запеченной в европейском ресторане.

30. Организация технологического процесса приготовления сложных жаренных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.

31. Организация технологического процесса приготовления сложных запеченных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в европейском ресторане.

32. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, рубленного в европейском ресторане.

33. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.

34. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.

35. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из морепродуктов в европейском ресторане.

36. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов для детского банкета.

37. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.

38. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни.

39. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных блюд в ресторане русской кухни.

40. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных изделий в ресторане кавказской кухни.

41. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.

42. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из ягод и фруктов.

43. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из шоколада.

44. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий.

45. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.

46. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.

47. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.

48. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

49. Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

50. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

51. Планирование работы структурного подразделения - холодного цеха ресторана (на выбор).

52. Планирование работы структурного подразделения - горячего цеха ресторана (на выбор).

53. Планирование работы структурного подразделения - мясного цеха ресторана (на выбор).

54. Планирование работы структурного подразделения - рыбного цеха ресторана (на выбор).

55. Планирование работы структурного подразделения - овощного цеха ресторана (на выбор).

56. Планирование работы структурного подразделения – мясо - рыбного цеха кафе (на выбор).

57. Планирование работы структурного подразделения - холодного цеха кафе (на выбор).

58. Планирование работы структурного подразделения - горячего цеха кафе (на выбор).

59. Планирование работы структурного подразделения – цеха доработки полуфабрикатов ресторана (на выбор).

60. Планирование работы структурного подразделения – кондитерского цеха ресторана (на выбор).

Дополнения к Программе ГИА
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

На основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.05.2020 № 257 «Об особенностях проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в 2019/20 учебном году» (Зарегистрирован 25.05.2020 № 58447) и приказа ГАПОУ «ОГК» № 214 от 04.06.2020 внести изменения в программы ГИА в части форма и вид государственной итоговой аттестации – провести защиту ВКР с применением дистанционных образовательных технологий.