

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 07.05.2022 19:12:57
Уникальный идентификатор:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460ab

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

Вид подготовки: базовый

Уровень образования: основное общее образование

Профиль получаемого образования: естественнонаучный

Год набора: 2020

Программа государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22 мая 2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании Педагогического совета АНОПО «Челябинский колледж Комитент», протокол № 4 от 25 мая 2020 г.

Автор-составитель:

Вьюнова О.В., председатель ЦМК дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела

Согласовано с председателем ГЭК:

Ресторан «Portofino», шеф-повар

Н.В. Васильева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
3. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	6
4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	10
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации.....	14

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специального среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – образовательная программа).

Целью государственной итоговой аттестации являются определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательная программа с требованиями федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее - Программа ГИА) разработана на основе нормативно-правовых документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 (далее – ФГОС СПО);

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «О методических рекомендациях по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования;

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разрабатывается Фонд оценочных средств, как отдельный документ и входит в состав Программы государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются цикловой методической комиссией дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела после предварительного положительного заключения работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации подлежит ежегодному обновлению

цикловой методической комиссией дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.

2.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования выпускника ФГОС СПО.

Главной задачей государственной итоговой аттестации по реализации требований ФГОС является реализация практической направленности подготовки специалистов среднего звена.

2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Результатом государственной итоговой аттестации является формирование всех определенных учебным планом общих и профессиональных компетенций:

Код	Описание
<i>Общие компетенции (ОК):</i>	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<i>Профессиональные компетенции (ПК):</i>	
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.
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.
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.
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.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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

2.4. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

На государственную итоговую аттестацию отводится – 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Форма, вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимися знаний и умений.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы и (или) демонстрационного экзамена.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: с 18 мая по 14 июня (4 недели).

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: с 15 июня по 28 июня.

3.2. Этапы выполнения выпускной квалификационной работы

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов:

- выбор темы выпускной квалификационной работы;
- подбор и предварительное ознакомление с литературой по избранной теме;
- написание текста выпускной квалификационной работы;
- представление первоначального варианта работы руководителю;
- доработка выпускной квалификационной работы в соответствии с замечаниями руководителя;
- предварительная защита выпускной квалификационной работы;
- доработка выпускной квалификационной работы в соответствии с замечаниями, высказанными на предзащите, окончательное оформление;
- получение отзыва руководителя;
- получение рецензии на выпускную квалификационную работу;
- передача завершенной выпускной квалификационной работы;

- подготовка к защите (подготовка демонстрационных материалов: презентации; раздаточного материала, доклада);
- защита выпускной квалификационной работы.

3.3. Требования к объему, структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа обучающегося должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Тема выпускной квалификационной работы должна отражать актуальность одной из социальных, экономических, правовых и других проблем общественной жизни. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Тема – краткая словесная формулировка проблемы исследования. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного из нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО.

Структурными элементами ВКР являются:

- титульный лист,
- аннотация,
- содержание,
- введение,
- основная часть (2 главы, в каждой по 2-3 параграфа),
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения.

Введение должно включать: актуальность темы исследования; объект и предмет исследования; цель, задачи исследования; методы исследования; четкое описание теоретической базы исследования (т.е. перечислены все наиболее значимые авторы, проводившие научно-практические исследования по данной проблеме; сформулировано и обосновано отношение обучающегося к их научным позициям); практическую значимость работы; описание краткого содержания последующих глав ВКР.

Работу над введением целесообразно начать с характеристики актуальности, важности темы исследования, ее востребованности на рынке услуг. Во введении важно четко и правильно сформулировать объект и предмет исследования, определить его цели и решаемых для ее достижения задач.

Основная часть ВКР включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы, каждая из которых представлена 2-3 параграфами.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по

теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится: анализ конкретного материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Каждая из глав должна иметь выводы, которые отделяются от основного текста одной пропущенной строкой. Выводы по главам не являются самостоятельной частью ВКР, поэтому они не вносятся в Содержание в качестве отдельного пункта. Выводы по главам не должны дословно дублироваться в Заключение ВКР.

Заключение должно содержать: краткое изложение вопросов, которые были решены для организации с помощью разработки; полученный опыт проектирования, разработки и внедрения; вопросы возникшие, после внедрения разработки; перспективы развития разработки.

В заключении дается краткий перечень наиболее значимых выводов и предложений (рекомендаций), содержатся обобщенные выводы и предложения по совершенствованию общественных отношений в сфере экономики, управления, права и т.д., указание дальнейших перспектив работы над проблемой. По логике изложения Заключение должно соответствовать обозначенным во Введении цели и задачам, отражать практическую значимость исследования, пути и дальнейшие перспективы работы над проблемой.

3.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы устанавливаются в Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рассмотренных и утвержденных на заседании цикловой методической комиссией дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела.

3.5. Отзыв и рецензирование выпускной квалификационной работы

В отзыве руководителя ВКР указываются:

- характерные особенности работы;
- достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР;
- проявленные (не проявленные) им способности;
- оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций;
- знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР
- степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению;
- вывод о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

ВКР подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензенты ВКР определяются не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы.
- оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций.

Выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя и рецензия передаются в

государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

3.6. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
2. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов из рыба для сложной кулинарной продукции.
3. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из птицы и дичи.
4. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.
5. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса.
6. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.
7. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд массового спроса из овощей и грибов.
8. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд массового спроса из птицы.
9. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд массового спроса из мяса.
10. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента первых блюд массового спроса.
11. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента холодных блюд и закусок массового спроса.
12. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сладких блюд массового спроса.
13. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из дрожжевого теста.
14. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из песочного теста.
15. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из бисквитного теста.
16. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из слоеного теста.
17. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из пряничного теста.
18. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из заварного теста.
19. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста.
20. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов.
21. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих десертов.
22. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из мяса.
23. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.

24. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента горячей кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов.
25. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов.
26. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов из рыба для сложной кулинарной продукции.
27. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
28. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов из птицы и кролика для сложной кулинарной продукции.
29. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента канапе и легких холодных закусок.
30. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса.
31. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих супов.
32. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рыбы.
33. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из мяса.
34. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из мяса на углях.
35. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рыбы на углях.
36. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих мексиканских блюд.
37. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих японских блюд.
38. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих грузинских блюд.
39. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд и закусок из сыра.
40. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса.
41. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих турецких блюд.
42. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из овощей
43. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента горячих напитков.
44. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд и закусок из картофеля.
45. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента мучных блюд массового спроса.
46. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из овощей и грибов массового спроса.
47. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок.
48. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из круп, бобовых кукурузы, макаронных изделий массового спроса.
49. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из яиц и творога массового спроса.

50. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента блюд регионального компонента из рыбы.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Документация, необходимая для проведения государственной итоговой аттестации

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования;
- Программа Государственной итоговой аттестации;
- Методические рекомендации по выполнению и защите выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказ об утверждении председателей государственной экзаменационной комиссии;
- Приказ о создании государственной экзаменационной комиссии;
- График проведения государственной итоговой аттестации;
- Приказ об утверждении руководителей и тем дипломных работ обучающихся;
- Приказ о допуске выпускников к защите выпускных квалификационных работ;
- Характеристики с производственной практики (по профилю специальности, преддипломной);
- Сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- Зачетные книжки обучающихся;
- Протоколы заседания ГЭК.

4.2. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС СПО.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора АНОПО «Челябинский колледж Комитент».

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 числа текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом исполнительной власти субъекта РФ, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого находится частная образовательная организация, по представлению частной образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в АНОПО «Челябинский колледж Комитент», из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организации, 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.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря).

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава, руководителя работы, а также всех желающих. Руководитель, не являющийся членом ГЭК, пользуется правом совещательного голоса.

Защита начинается с доклада (краткого сообщения) обучающегося по теме выпускной квалификационной работы. Слово для доклада обучающемуся предоставляет председатель ГЭК. Для доклада основных положений выпускной квалификационной работы, обоснования сделанных им выводов и предложений обучающемуся предоставляется 10-15 минут. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой.

После ответов обучающегося на вопросы слово может быть предоставлено руководителю. В конце своего выступления руководитель дает свою оценку выпускной квалификационной работе, уровню сформированности общих и профессиональных компетенций.

Лицо, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительное заседание государственной экзаменационной комиссии организуются в течение четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве АНОПО «Челябинский колледж Комитент».

4.3. Порядок прохождения аттестационных испытаний для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

а) проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

б) присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

в) пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

г) обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях

(наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых: задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля, в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

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.

Все локальные нормативные акты по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы может быть увеличена не более чем на 15 минут по отношению к установленной продолжительности его сдачи.

Требования к проведению государственного аттестационного испытания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определены в Положении о государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает в Высшую школу сервиса и туризма письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие

наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в АНОПО «Челябинский колледж Комитент»).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

4.4. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

Порядок подачи и рассмотрения апелляции по результатам государственной итоговой аттестации приводится в Положении о государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Результаты защиты выпускной квалификационной работы обсуждаются на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение об окончательной оценке выпускной квалификационной работы основывается на: отзыве руководителя, выступлении и ответах выпускника в процессе защиты.

При выставлении оценки за ВКР учитываются:

- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника, умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных практических задач в профессиональной сфере;
- развитие у выпускника навыков ведения самостоятельной работы и уровень овладения им методикой исследовательской деятельности;
- умение выпускника обобщать результаты работы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области;
- качество представления и публичной защиты результатов исследования;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются публично в день защиты, после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

Оценка «отлично» выставляется, если работа:

1) свидетельствует о наличии фундаментальных теоретических и практических знаний обучающегося, содержит элементы научного исследования: умения обобщать и анализировать литературу, анализировать фактический материал, проводить элементарные исследования по отбору, обработке и систематизации материала;

2) демонстрирует высокую степень самостоятельности в работе и высокий уровень сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека;

4) доклад сопровождается качественной презентацией, обучающийся свободно использует специальную терминологию и отвечает на все поставленные вопросы;

5) оформление работы соответствует требованиям, предъявляемым к данному рода

работам.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа:

1) свидетельствует о наличии знаний по соответствующему направлению подготовки; представляет собой законченную разработку по заявленной теме; свидетельствует об умении автора работать с литературой, содержит элементы исследования;

2) демонстрирует хороший уровень самостоятельности в работе и сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека;

4) во время доклада использует презентацию, хорошо отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если работа:

1) свидетельствует о наличии знаний по соответствующему направлению подготовки; представляет собой законченную разработку по заявленной теме; свидетельствует об умении автора работать с литературой, содержит элементы исследования; заключение не содержит конкретные выводы из проведенной работы и предложения по их реализации;

2) демонстрирует удовлетворительный уровень самостоятельности в работе и сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека, но в работе встречаются недостатки;

4) при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание проблемы, не всегда дает исчерпывающие ответы на вопросы членов аттестационной комиссии.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если работа:

1) структурирована, имеет все составляющие, однако во введении не обоснована актуальность, нет анализа изучаемой проблемы на предприятии, в работе нет выводов;

2) в отзыве руководителя имеются критические замечания;

3) при защите выпускной квалификационной работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по разрабатываемой теме. К защите не подготовлены демонстрационные материалы.