

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета

Протокол № 2
« 05 » 10 2022 г.

Согласовано
Директор ООО «Максим
рестораны»


А.Л. Барманжеев
М.п. «Максим-рестораны»
« 05 » 10 2022 г.

Утверждаю
И.о. директора ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум
индустрии питания,
коммерции и сервиса»
О.С. Курносова


« 05 » 10 2022 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**студентов, завершающих обучение
по программе среднего профессионального образования
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на 2023 год**

Квалификация:
Менеджер

Форма обучения:
очная

Срок получения образования:
2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Тюмень, 2022


ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией Индустрии
питания и сервиса

Составлена в соответствии с
Федеральным государственным
образовательным стандартом
по специальности 43.02.01
Организация обслуживания в
общественном питании

Протокол № ___ от «___» ___ 2022 г.
Председатель П(Ц)К
____ Л.В. Тихонова

СОГЛАСОВАНО

Разработчики:
Ю.А. Мелехова, преподаватель высшей
квалификационной категории, эксперт по
компетенции ресторанный сервис
К.С. Кондрашова, мастер производственного
обучения, эксперт по компетенции
Ресторанный сервис

Заместитель директора
 О.С. Курносова
05.10.2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа государственной итоговой аттестации студентов ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – выпускники), является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N465.

Срок получения образования по программе среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Результатом государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» по программе среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является решение о присвоении квалификации специалиста среднего звена – менеджер и выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

1.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее – техникум) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (Приказ от 07.05.2014 N465);
- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (в ред. распоряжения Минпросвещения России от 01.04.2020 № Р-36); письмом Минобрнауки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- Комплектами оценочной документации по компетенции Ресторанный сервис;

- Уставом и локальными правовыми актами ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

1.2 Сокращения, используемые в программе:

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

СПО – среднее профессиональное образование;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен профильного уровня;

ВКР – выпускная квалификационная работа дипломная работа;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия;

ВД – вид деятельности;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль.

1.3 ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствующим требованиям ФГОС СПО.

1.4 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы дипломной работы. По решению техникума государственный экзамен проводится в виде демонстрационного экзамена. На основании заявлений выпускников, по решению техникума ДЭ проводится по профильному уровню.

1.5 Результатом освоения ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании являются сформированные у выпускников общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Код	Наименование компетенции
	Наименование общих компетенций
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность 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
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Код	Наименование компетенции
	Наименование общих компетенций
ОК 11	<i>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</i>
Профессиональные компетенции	
ВД 1	Организация питания в организациях общественного питания
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ВД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ВД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ВД 4	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1 К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА устанавливается в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, составляет 6 недель. Сроки проведения ГИА с 15 июня 2023 г. по 28 июня 2023 г., в том числе проведение ДЭ и защита ВКР. ГИА проводится в соответствии с расписанием, утвержденным директором техникума. Утвержденное расписание проведения ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала проведения ГИА путем размещения информации на официальном сайте техникума в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: <https://mck72.ru/>.

2.3 Определение соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводит ГЭК, созданная на основании приказа директора техникума.

2.4 ГИА проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. На заседания ГЭК представляются следующие документы: ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, программа ГИА, приказ директора техникума о допуске обучающихся к ГИА, сведения об успеваемости обучающихся, зачетные книжки обучающихся, бланки ведомостей и протокола заседания ГЭК.

2.5 О порядке проведения ДЭ

2.5.1 ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.5.2 ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, размещённых на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

<https://om.firpo.ru/competencies>

2.5.3 Из размещённых на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов для проведения ДЭ техникумом выбраны конкретные комплекты оценочной документации (далее – КОД), исходя из содержания ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. В рамках ГИА для проведения ДЭ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании определена следующая компетенция и КОД:

1. Компетенция 35 Ресторанный сервис КОД 1.2 - учебная группа ОП-20-11-1.

Выбранная компетенция и КОД ДЭ размещаются на официальном сайте техникума в сети «Интернет»: раздел Обучающимся – Демонстрационный экзамен – 2023.

2.5.4 ДЭ проводится в центре проведения ДЭ (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с КОД. Центры проведения ДЭ располагаются на территории техникума. Выпускники проходят ДЭ в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

2.5.5 Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются утвержденным планом проведения ДЭ, не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ. Техникум знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих ДЭ и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

2.5.6 Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

2.5.7 В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

2.8 О порядке защиты ВКР

2.8.1 ВКР направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.8.2 ВКР предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником дипломной работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.8.3 Тематика ВКР определена техникумом в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Тематика ВКР представлена в Приложении А.

2.8.4 Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2.8.5 Для подготовки ВКР выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

2.8.6 Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

2.8.7 Для выполнения ВКР обучающемуся выдается задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, задание рассматривается предметно-цикловой комиссией, утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Задание на ВКР выдается не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ ДЭ И ВКР

3.1 Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Отметка проставляется за защиту ВКР и государственный экзамен в виде ДЭ. Результаты проведения ГИА объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

3.2 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. На заседании могут присутствовать руководители ВКР, рецензенты, а также студенты выпускных групп. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем), секретарем ГЭК и членами ГЭК, хранится в архиве техникума.

В протоколе записываются: оценка за ГИА, в том числе оценка за защиту ВКР, оценка за государственный экзамен в виде ДЭ, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

3.3 Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД.

3.4 Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

3.5 Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в техникум в составе архивных документов.

3.6 По результатам выполнения заданий ДЭ применяется схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценку по 5-балльной шкале (далее – перевод) в соответствии с рекомендуемой схемой в КОД, на основании приказа по техникуму «Об утверждении схемы перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную», размещенного на официальном сайте техникума в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (раздел Обучающимся – Демонстрационный экзамен – 2023).

3.7 Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании засчитывается в качестве, оценки «отлично» по ДЭ в рамках проведения ГИА по ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3.8 Оценка результатов выполнения ДЭ является оценкой государственного экзамена в виде ДЭ.

3.9 ВКР выполняется в соответствии с Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанными предметно-цикловой комиссией индустрии питания и сервиса техникума.

3.10 Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

3.11 Выпускник предоставляет ГЭК следующие материалы и документы: выполненную в соответствии с методическими указаниями ВКР, отзыв руководителя ВКР, рецензию, протокол нормоконтроля.

3.12 Перед началом защиты председатель ГЭК знакомит выпускников с порядком проведения защиты ВКР. При защите ВКР, на доклад отводится до 10 минут. Заседание ГЭК во время защиты ВКР организует секретарь ГЭК. В ходе защиты ВКР заслушивается доклад выпускника, рассматриваются материалы ВКР, включая презентацию. Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал (например, проекты уставов, нормативных актов и т.д.), иллюстрирующий основные положения работы. Члены ГЭК и присутствующие на заседании задают вопросы.

3.13 По окончании доклада секретарь ГЭК зачитывается отзыв руководителя и рецензию. Оценки за защиту ВКР объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

3.14 Процедура оценивания результатов выполнения ВКР осуществляется членами ГЭК по 100-балльной системе в соответствии с критериями оценивания (приложение Б).

3.15 По результатам защиты ВКР применяется схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценку по 5-балльной шкале в соответствии с рекомендуемой схемой (приложение Б).

3.16 Оценка результатов защиты ВКР является оценкой ГИА в форме защиты ВКР.

**4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ,
ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ
(в случае наличия среди выпускников по ОПОП СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании)**

4.1 Создание специальных условий при проведении ГИА для выпускников осуществляется на основании письменного заявления выпускников о необходимости специальных условий или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников, поданных в техникум не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

4.2 В случае наличия среди выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

4.3 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.4 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе 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;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА

5.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка проведения ГИА и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

5.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума, состав которой утвержден приказом директора техникума.

5.3 Апелляция о нарушении Порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

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

5.7 На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме ДЭ.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

5.8 По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

5.9 Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право

присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

5.10 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

5.11 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

5.12 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении ДЭ, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения ДЭ (при наличии).

5.13 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

5.14 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. 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 результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

5.15 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

5.16 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Совершенствование технологии и организация банкета с частичным обслуживанием на 12 персон.
2. Совершенствование технологии и организация детского праздника с частичным обслуживанием на 25 персон.
3. Совершенствование технологии и организация банкета за столом с полным обслуживанием на 24 персоны.
4. Совершенствование технологии и организация кофе-брейка с частичным обслуживанием на 50 персон.
5. Совершенствование технологии и организация кофе-брейка с полным обслуживанием на 40 персон.
6. Совершенствование технологии и организация банкета с полным обслуживанием «Золотая свадьба» на 30 человек.
7. Совершенствование технологии и организация банкета с полным обслуживанием на 18 персон.
8. Совершенствование технологии и организация приема-фуршет с частичным обслуживанием на 50 персон.
9. Совершенствование технологии и организация банкета с полным обслуживанием официантами на 42 персоны в ресторане при отеле.
10. Совершенствование технологии и организация обслуживания обеда на 70 персон в ресторане.
11. Совершенствование технологии и организация банкета-коктейля в баре высшего класса на 40 человек.
12. Совершенствование технологии и организация банкет-чая с частичным обслуживанием в кофейне на 20 персон.
13. Совершенствование технологии и организация мероприятия с полным обслуживанием на 48 персон в кафе.
14. Совершенствование технологии и организация праздничного ужина на 60 персон в ресторане.
15. Совершенствование технологии и организация банкета в ресторане с полным обслуживанием на 50 мест.
16. Совершенствование технологии и организация обслуживания посетителей в рыбном ресторане на 80 персон.
17. Совершенствование технологии и организация банкета за столом с частичным обслуживанием на 70 персон.
18. Совершенствование технологии и организация кофе-брейка с полным обслуживанием на 100 персон.
19. Совершенствование технологии и организация обслуживания в десерт-баре с частичным обслуживанием на 45 персон.
20. Совершенствование технологии и организация обслуживания с полным обслуживанием на 88 персон в кафе.
21. Совершенствование технологии и организация приема с полным обслуживанием официантами на 20 персон.
22. Совершенствование технологии и организация детского праздника с частичным обслуживанием на 30 персон.
23. Совершенствование технологии и организация Room-service с полным обслуживанием официантами на 4 персоны.

24. Совершенствование технологии и организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 50 персон.
25. Совершенствование технологии и организация банкета ужин с частичным обслуживанием на 40 персон.
26. Совершенствование технологии и организация банкета ужин с частичным обслуживанием на 60 персон.
27. Совершенствование технологии и организация банкета с частичным обслуживанием в ресторане с русской кухней на 10 мест.
28. Совершенствование технологии и организация банкета-фуршет с полным обслуживанием на 70 персон.
29. Совершенствование технологии и организация обслуживания по системе «Кейтеринг» на 65 персон.
30. Совершенствование технологии и организация банкета – 8 Марта с частичным обслуживанием официантами на 15 персон.
31. Совершенствование технологии и организация банкета-чай с полным обслуживанием на 15 персон.
32. Совершенствование технологии и организация бизнес-ланча с частичным обслуживанием на 25 персон.
33. Совершенствование технологии и организация бранча с частичным обслуживанием официантами на 20 персон.
34. Совершенствование технологии и организация банкета в десерт-баре с частичным обслуживанием официантами на 35 персон.
35. Совершенствование технологии и организация шведского стола с частичным обслуживанием официантами на 20 персон.
36. Совершенствование технологии и организация обслуживания в номерах гостиниц на 6 персон.
37. Совершенствование технологии и организация банкета завтрак с частичным обслуживанием на 20 персон.
38. Совершенствование технологии и организация банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 персон в кафе.
39. Совершенствование технологии и организация повседневного обслуживания потребителей в винном баре на 20 посадочных мест.
40. Совершенствование технологии и организация банкета-коктейль с полным обслуживанием на 26 персон.
41. Совершенствование технологии и организация обслуживания в номерах гостиниц на 8 персон.
42. Совершенствование технологии и организация банкета в десерт-баре с частичным обслуживанием официантами на 35 персон.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВКР И СХЕМА ПЕРЕВОДА БАЛЛОВ В ОЦЕНКУ

1. Критерии оценки ВКР

№ п/п	Критерии оценки ВКР	Показатели, составляющие критерий		Кол-во баллов
1	2	3		4
1	Содержательность рассматриваемой ВКР	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	0-3 0-3 0-3 0-3 0-3	0-15
2	Качество устной презентации, ответы на вопросы комиссии	Последовательность и логичность изложения Умение обосновать результаты Знание профессиональной терминологии Правильность, оригинальность и обоснованность ответов на вопросы Содержательность и четкость изложения	0-3 0-3 0-3 0-3 0-3	0-15
3	Обоснованность и оригинальность	Умение выделить и обосновать новизну темы Умение выделить и обосновать актуальность темы Умение выделить и обосновать практическую значимость	0-3 0-3 0-4	0-10
4	Продуктивность использования времени	Умение правильно распределять время на введение, основную часть, заключение Умение раскрыть значимость самостоятельных предложений Умение структурировать работу	0-1 0-1 0-2	0-5
5	Использование профессиональных инструментов/ методик/ подходов к решению задания	Правильность изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	0-3 0-3 0-3 0-3 0-3	0-15
6	Использование презентации	Соответствие презентации цели и аудитории Связность и логичность презентации Умение выделять ключевую информацию, выстраивать структуру слайда и презентации Умение презентовать себя	0-2 0-2 0-2 0-3	0-10
7	Нормоконтроль	Показатели изложены и оценены в протоколе нормоконтроля ВКР, оценивают степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления ВКР	0-10	0-10
8	Рецензия	Соответствие содержания ВКР теме задания Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений) Соответствие выполненной работы квалификационным требованиям	0-1 0-1 0-1 0-1	0-10