

**Министерство образования Московской области
Государственное автономное образовательное профессиональное
учреждение Московской области "Губернский колледж"**

""

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО


"Губернский колледж"
А.И. Лысиков
31 августа 2021 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Серпухов, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общие положения	4
II. Процедура проведения ГИА	4
III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	8
IV. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	13
Приложения	16

I.

Общие положения

Адаптированная Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)

Государственная (итоговая) аттестация выпускников 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится с целью оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с требованиями ФГОС с учетом региональных требований Московской области.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и утверждается директором ГАПОУ МО «Губернский колледж»

Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускников к видам профессиональной деятельности и оценки форсированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие стандартам WorldSkills по компетенциям, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

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

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

II. Процедура проведения ГИА

Особенности проведения демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен проводится на площадках, аккредитованных Сертифицированным центром компетенций, по отдельному графику, утвержденному Региональным центром компетенций.

Для проведения аттестации используется оценочная документация (КОД) № 1.1 разработанная в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитана на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа)

+ 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Расписание ГИА, согласованное с председателем государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), утверждается директором техникума и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

К участию в демонстрационном экзамене допускаются студенты, завершающие обучение по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

- подготовка дипломной работы - 4 недели;
- проведение демонстрационного экзамена, защита дипломной работы - 3 недели.

Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

- подготовка дипломной работы с 20.05.2021г по 16.06.2021г;
- проведение демонстрационного экзамена с 07.06.2021г по 18.06.2021г;
- защита дипломной работы 23.06.2021г,

Содержание демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WorldSkills (Приложение 1).

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена в Сертифицированный центр компетенций направляется заявка для регистрации участников по компетенциям.

Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за день до проведения демонстрационного экзамена участники встречаются на площадке, выбранной Сертифицированным центром компетенций для прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

По прибытию в день демонстрационного экзамена на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из шести экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения - рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук - при работе черного цвета, при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки - поварские чёрного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

О порядке защиты дипломной работы:

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты. Рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензия, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работе.

Отзыв руководителя и рецензия зачитываются председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы
- актуальность
- цель и основные задачи
- объект и предмет изучения
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа
- основные выводы и практические рекомендации
- ответы на замечания рецензента

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

К защите дипломной работы допускаются студенты:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска студентов к защите дипломной работы является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа оформляется и готовится к защите обучаемым на основании общих требований к структуре и правилам оформления выпускной квалификационной работы (рассмотрены на заседании Методического совета ГАПОУ МО «Губернский колледж»).

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывается с учетом требований стандартов WorldSkills и ФГОС СПО (Приложение 2).

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи
- умение работать с технологической и нормативной документацией
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процессов, средств труда
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат
- владение экономическими, экологическими и правовыми параметрами профессиональной деятельности
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий

На заседания государственной экзаменационной комиссии предъявляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ руководителя образовательного учреждения о допуске к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума о назначении руководителей выпускных квалификационных работ;
- Сведения об успеваемости обучающихся;
- Зачётные книжки обучающихся;
- Оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием. Мультимедийным и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Специальные рабочие места для инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Для лиц с нарушением слуха на рабочем месте необходимо предусмотреть:

- наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура),
- формы электронных документов.

III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день.

Итоговая оценка и присуждение квалификации происходят на заключительном заседании государственной аттестационной комиссии и записываются в протоколе заседания.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитываются качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада. Теоретического и практического опыта студента.

С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций. Знаниям, умениям, готовности к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств. Включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

«Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заполняется председателем и членами ГЭК.

В «Индивидуальных листах оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отражаются критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы.

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов (0 баллов- признак компетенции отсутствует, 1-балл- признак проявлен в неполном объеме, 2 балла- признак проявлен в полном объеме).

Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

Результаты государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) ставится при выполнении следующих условий: научно обоснованы и четко сформулированы: тема, цель и предмет дипломной работы; показаны актуальность и новизна исследования; достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором; осуществлен эксперимент, доказывающий результативность выполненной работы; сделаны конкретные и убедительные выводы по результатам исследования; список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования; в тексте имеются ссылки на литературные источники; выпускная работа оформлена аккуратно; имеется необходимый иллюстративный материал и (или) электронная презентация, содержание выпускной работы доложено в краткой форме, последовательно и логично, даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК (Государственной экзаменационной комиссии).

Оценка «4» (хорошо): список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники; работа недостаточно аккуратно оформлена; содержание и результаты исследования доложены недостаточно полно; выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка «3» (удовлетворительно): имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа оформлена неаккуратно, работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

Оценка «2» (неудовлетворительно): много замечаний в отзывах руководителя, рецензента, работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично, ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

Баллы дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалу на основе таблицы 1.

Таблица 1. Критерии оценки

Процент результативности	Балл (отметка)	Оценка	
90%-100%	18-20 баллов	5	отлично
75%-89%	15-17 баллов	4	хорошо
65%-74%	13-14 баллов	3	удовлетворительно
Менее 65%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК, как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

Заседание государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка ВКР
- присуждение квалификации
- примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора техникума.

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществлять перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК.

При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки (код 1.1) составляет 34,75балла.

Таблица 2. Критерии оценки

№ п/п	Модуль, в котором используется критерии	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	1	Холодная закуска (fingerfood) в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
2		Горячие блюдо		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
Итого					20,5	14,25	34,75

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 3.

Таблица 3. Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в процентах.	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100%
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в баллах	0-6,9	7-13,9	14-24,9	25-34,75

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

По итогам предварительной оценки руководителя за выполненную ВКР, оценки за защиту ВКР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности и выдаче выпускнику соответствующего документа (диплома о среднем профессиональном образовании, свидетельства об уровне квалификации, справки об обучении).

После вынесения решения оформляется протокол заседания ГЭК. В протоколе фиксируются: фамилия, имя, отчество выпускника, тема ВКР, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации выпускнику, решение о выдаче документа об окончании колледжа.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и сдаются заместителю директора по учебной работе.

Председатель ГЭК по итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

IV. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное

заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

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

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

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для 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) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

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.

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 (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве.

Примерный ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№	Ф.И.О.	Темарботы	Задание
1.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой витаминизированного продукта	Школьная столовая в г. Москва на 120 мест.
2.		Анализ ассортимента блюд и напитков кафе с разработкой технической документации категории Super Food	Кафе на 170 мест в г. Балашиха
3.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации продукта функциональной направленности	Столовая закрытого типа на 135 мест г.Ногинск
4.		Разработка производственной программы предприятия "Хижина Эко-Фудс" на основе системы сбалансированного питания с разработкой технических условий продукта	Специализированное кафе на 48 мест г. Серпухов
5.		Разработка производственной программы предприятия ООО "Русские бани" с подготовкой технической документации по закускам Фингерфуд.	Специализированное кафе на 42 места г. Балашиха
6.		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы для ресторана с европейской кухней с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Ресторан с национальной кухней на 148 мест г.Москва.
7.		Анализ и совершенствование производственной программы санатория "Ревиталь Парк" с разработкой диетического продукта	Столовая закрытого типа на 230 мест
8.		Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных десертов	Кафе-кондитерская на 20 мест г. Железнодорожный
9.		Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия с разработкой технической документации продукции функционального назначения	Столовая закрытого типа на 172 места, г. Подольск
10.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации витаминизированного мучного изделия "Русский пряник"	Кондитерская на 44 места в г. Дмитров.
11.		Формирование ассортимента кафе и разработка технической документации продукта с повышенным содержанием витаминов С и D	Студенческое кафе на 56 мест г. Балашиха
12.		Разработка ассортимента для ресторана паназиатской кухни с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Ресторан быстрого обслуживания на 168 мест в г. Серпухов

13.		Расчет производственной программы кафе-кондитерской с разработкой витаминизированного кондитерского изделия	Кафе-кондитерская на 76 мест г. Чехов
14.		Разработка продукции функциональной направленности для санатория "Ревиталь Парк" и анализ производственной программы предприятия	Столовая закрытого типа на 164 места, г. Балашиха
15.		Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	Городской ресторан на 68 мест в г.Протвино
16.		Разработка ассортимента для кафе восточной кухни с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Кафе восточной кухни на 140 мест г. Балашиха
17.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой ТУ витаминизированного продукта для реализации в торговой сети "Ашан"	Ресторан быстрого обслуживания на 140 мест в г. Москва
18.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации витаминизированного продукта для реализации в торговой сети "Billa"	Корпоративная столовая на 58 мест, г.Москва
19.		Разработка производственной программы предприятия ООО "Русские бани" с подготовкой технической документации витаминизированного напитка "Квас хлебный"	Кафе-закусочная на 55 мест, г. Пушкино
20.		Совершенствование производственной программы и расширение ассортимента витаминизированных холодных напитков сложного ассортимента с разработкой ТУ	Фитнес-кафе на 30 мест, г Балашиха
21.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации кондитерского изделия с повышенным содержанием клетчатки	Детское кафе на 90 мест, гПУЩИНО
22.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации мясного полуфабриката с повышенным содержанием селена	Специализированный ресторан на 196 мест, г. Москва
23.		Совершенствование технологии и расширение ассортимента ресторанной кухни с разработкой технической документации	Ресторан на 80 мест, г.ХЧехов
24.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации кисломолочного продукта с повышенным содержанием йода	Специализированное кафе на 96 мест

