|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА   
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**на 2022/2023 учебный год**

**1. Общие положения**

1.1.Программа государственной итоговой аттестации по образовательным   
программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

1.2. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяцев.

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерством просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762);

- ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 8 ноября 2021 года № 800 зарегистрированного в Минюсте России 07.12.2021 № 66211 (с изменениями и дополнениями);

- Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденными распоряжением Министерством просвещения Российской Федерации № Р-36 от 01.04.2020;

- Уставом техникума.

1.4. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2022/2023 учебный год.

1.5. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и работодателей.

1.6. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является обязательной процедурой для студентов очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в техникуме.

1.7. Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

* организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.8. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образованияпо специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.9. Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО для лиц, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме выпускной квалификационной (дипломной) работы и демонстрационного экзамена.

1.10. Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана, отводимые на проведение государственной итоговой аттестации, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель.

**2. Процедура проведения ГИА**

**(сдача демонстрационного экзамена)**

2.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации.

2.1.1. Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

2.1.2. Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности. Комплекты оценочной документации размещаются на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

2.1.3. Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы по профессии.

2.1.4. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

2.1.5. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена на государственную итоговую аттестацию, техникум самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

Сроки проведения аттестационного испытания:

– демонстрационный экзамен с «15» мая 2023 по «02» июня 2023 г.

2.1.6. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Количество экспертов, входящих в состав Экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года.

2.1.7. Экспертная группа, возглавляемая главным экспертом, осуществляет оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

2.1.8. Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Техникум самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая располагается в самой образовательной организации.

2.1.9. Техникум обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

2.1.10. Для проведения демонстрационного экзамена с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий привлекаются волонтеры.

2.1.11. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

2.1.12. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе ГИА председатель и члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, присутствуют на демонстрационном экзамене.

2.1.13. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

2.1.14. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается на территории образовательной организации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

2.1.15. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

2.1.16. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

2.1.17. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=423500#l15))

2.1.18. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

2.1.19. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

2.1.20. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2.1.21. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент);

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=423500#l15))

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

2.1.22. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»); (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=423500#l15))

в) медицинские работники (по решению ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с ОГБПОУ УТПиТ).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

2.1.23. Лица, указанные в пунктах 2.1.21 и 2.1.22 обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

2.1.24. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

2.1.25. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

2.1.26. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

2.1.27. При привлечении медицинского работника техникум, на базе которого организован центр проведения экзамена, обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

2.1.28. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

2.1.29. Техникум обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.1.30. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

2.1.31. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

2.1.32. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

2.1.33. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

2.1.34. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

2.1.35. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

2.1.36. Центр проведения экзамена (в Техникуме) может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

2.1.37. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

2.1.38. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

2.1.39. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА. выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

2.1.40. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

2.1.41. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

2.1.42. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

2.1.43. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

2.1.44. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=423500#l15))

**3. Процедура проведения ГИА**

**(защита выпускной квалификационной (дипломной) работы)**

3.1. Процедура защиты выпускных квалификационных (дипломных) ра­бот определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации.

3.2. Необходимым условием допуска к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы является представление документов:

3.2.1. Приказ о допуске студентов к ГИА;

3.2.2. Сводная ведомость успеваемости студентов;

3.2.3. Выпускная квалификационная (дипломная) работа;

3.2.4. Отзыв руководителя ВКР с положительной оценкой;

3.2.5. Рецензия на ВКР с положительной оценкой;

3.2.6. Зачетная книжка обучающегося.

Вышеперечисленные документы подтверждают освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

3.3. Сроки проведения аттестационного испытания - защита выпускной квалификационной (дипломной работы) - с «13» июня 2023 г. по «26» июня 2023 г.

3.4. Тематика выпускной квалификационной (дипломной) работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, включая все виды практик (Приложение 1).

3.5. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются техникумом по каждой образовательной программе среднего профессионального образования.

3.5.1. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников; представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся.

3.5.2. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора.

3.5.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) распоряжением Министерства образования и науки Ульяновской области, по представлению образовательного учреждения. Председателем государственной экзаменационной комиссии является лицо, не работающее в техникуме, из числа руководителей, заместителей руководителей, ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся.

3.5.4. Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий, назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

3.6. Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

3.6.1. Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на заседаниях государствен­ной экзаменационной комиссии. Кроме членов комиссии на защите должен присутствовать руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы и, по возможности, ре­цензент.

3.6.2. Подготовив выпускную квалификационную (дипломную) работу к защите, студент готовит выступление (доклад), наглядную информацию — схемы, таблицы, графики и дру­гой иллюстративный материал — для использования во вре­мя защиты в ГИА. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГИА.

Иллюстра­ции должны отражать основные результаты, достигнутые в работе и быть согласованы с докладом. Рекомендуется с помощью иллюстра­тивного материала показать структурно-логическую схему работы, от­ражающую ее замысел.

3.6.3. Оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы в значительной мере зависит от того, насколько студент квалифицированно ее представит.

3.6.4. Для подготовки к защите студенту следует подготовить тезисы своего доклада. На защиту одной дипломной работы отводится до 30-45 ми­нут, включая время доклада обучающегося, ответы на вопросы, процедурные зачитывания документов об обучающемся и его работе (отзыва руководителя, рецензии и др.).

3.6.5. Перед началом защиты членам ГИА секретарем го­сударственной экзаменационной комиссии дается краткая ин­формация из личного дела обучающегося.

3.6.6. Для оглашения отзыва на дипломную работу слово предоставляется руководителю выпускной квалификационной работы. В конце своего выступления руководитель дает свою оценку выпускной квалификационной (дипломной) работе. В случае его отсутствия отзыв зачитываются одним из членов ГИА.

3.6.7. После выступления руководителя слово пре­доставляется рецензенту. В случае отсутствия последнего на заседании государственной экзаменационной комиссии его рецензию может зачитывать секретарь ГИА. В конце своего выступления рецензент дает оценку выпускной квалификационной (дипломной) работе.

3.6.8. Защита начинается с доклада (краткого сообщения) обучающегося по теме выпускной квалификационной (дипломной) работы. Слово для доклада обучающему предостав­ляет председатель государственной экзаменационной комис­сии. Для доклада основных положений выпускной квалификационной (дипломной) работы, обоснования сделанных им выводов и предложений обучающему предоставляется 10—15 минут, что соответствует 5,5 - 6 страницам обычного текста размером шрифта - 14, набранного с полуторным (1,5) меж­строчным интервалом.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его целей и задач, далее по главам рас­крывается основное содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы, а затем освещаются основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Студент должен сделать свой доклад свободно, не читая письменного текста. Рекомендуется в процессе доклада ис­пользовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал, иллюстрирующий основные положения ра­боты.

3.6.9. После выступления по представлению результатов своего исследования, студент отвечает на вопросы членов экзаменационной комиссии и иных присутствующих на защите лиц, а также на замечания, содер­жащиеся в отзывах руководителя и рецензента.

Студенту разрешается пользоваться своей дипломной работой. По докладу и ответам на вопросы, экзаменационная комиссия судит о широте кругозора обучающегося, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументирова­но отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы. Высокая оценка руководителя и рецензента может быть в итоге снижена из-за плохой защиты.

**4. Требования к выпускным квалификационным   
работам и методика их оценивания**

4.1. Выпускная квалификационная работа должна содержать в себе:

- титульный лист;

- задание на выпускную квалификационную работу;

- план-график выполнения выпускной квалификационной работы;

- отзыв на выполненную работу;

- рецензия на выпускную квалификационную работу;

- содержание выпускной квалификационной работы: введение, основная часть работы из двух или нескольких глав, заключение, список используемых источников, приложения.

4.2. Рецензия и отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу должны содержать оценку образовательных достижений студента.

4.3. На этапе государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок (протокол оценок) обучающихся по результатам защиты выпускной квалификационной работы (Приложения 2,3).

4.4. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

4.5. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

4.6. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, 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.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам демонстрационного экзамена ГИА.

4.7. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.8. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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% - 100,00% |

4.9. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

4.10. 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 осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

4.11. В случае досрочного завершения демонстрационного экзамена ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

4.12. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

4.13. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

4.14. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

4.15. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники), не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

4.16. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

4.17. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

4.18. Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

4.20. На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

**5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для**

**выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**и инвалидов**

5.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

5.2.1. 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;

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

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

5.2.4. 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).

5.3. 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>. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=423500#l13))

5.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

**6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

6.1. По результатам государственной аттестации обучающийся, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

6.2. Апелляция подается лично обучающимся или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего обучающегося в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

6.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся, 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.

6.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

6.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

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

6.9. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательным учреждением.

6.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию обучающегося.

6.11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации обучающемуся и выставления новых.

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

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

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

**7. Результаты государственной итоговой аттестации**

7.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет протоколы заседания экзаменационной комиссии по результатам демонстрационного экзамена, по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы (Приложения 2 - 4) и составляет ведомости освоения ОПОП (Приложения 5,6). По запросам регионального оператора заместитель директора по учебно-производственной работе формирует отчет о результатах демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы в рамках государственной итоговой аттестации.

7.2. Анализ результатов государственной итоговой аттестации студентов областного государственного бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли», представляется по форме (Таблица 2, 3).

Таблица 2

Результаты государственной итоговой аттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатели** | **Всего** | | **Форма обучения** | | | | | |
| **очная** | | **заочная** | | **самообразование** | |
| **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** |
| 1. | Окончили образовательную организацию СПО |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Допущены к ДЭ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Получили оценки на ДЭ: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - отлично |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - хорошо |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - удовлетворительно |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - неудовлетворительно |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Средний балл |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Допущены к защите |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Принято в защите ВКР |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Защищено ВКР |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Получили оценки: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - отлично |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - хорошо |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - удовлетворительно |  |  |  |  |  |  |  |  |
| - неудовлетворительно |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Средний балл |  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 3

Общие результаты подготовки студентов по специальности   
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатели** | **Всего** | | **Форма обучения** | | | | | |
| **очная** | | **заочная** | | **самообраование** | |
| **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** |
| 1. | Окончили образовательную организацию СПО |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Количество дипломов с отличием |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо» |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Количество выданных академических справок |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 1.

**Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ**

**Темы рассмотрены и утверждены**

**на заседании МК Отделения сервиса**

**Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.**

**Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ**

***ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента***

1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов овощей в ресторане с зарубежной кухней на 25 посадочных мест.
2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов плодов и фруктов в ресторане с европейской кухней на 30 посадочных мест.
3. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов плодов и фруктов в ресторане с лаунж-баром на 15 посадочных мест.
4. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов овощей в лобби-баре на 15 посадочных мест при гостинице.
5. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов рыб в ресторане русской кухни на 35 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок сложного ассортимента из нерыбного водного сырья в ресторане национальной кухни на 20 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
8. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из дичи в ресторане с фермерским хозяйством на 50 посадочных мест.
9. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из птицы в ресторане авторской кухни на 25 посадочных мест.
10. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из мяса в снэк-баре на 20 посадочных мест при аэропорте.
11. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в кафе на 45 посадочных мест.
12. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих супов в ресторане региональной кухни на 30 посадочных мест.
13. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из экзотических видов рыбы в винном баре на 25 посадочных мест при ресторане.
14. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в закусочной бистро на 65 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
16. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления супов из экзотических видов овощей в пул - баре на 35 посадочных мест.
17. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
18. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из дичи в снэк - баре на 20 посадочных мест при вокзале.
19. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
20. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из экзотических видов рыбы в ресторане отеля на 75 посадочных мест.

***ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***

1. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в предприятии street-food(региональный продукт-тыква)
2. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в предприятии street-food(региональный продукт-грибы)
3. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей предприятии street-
4. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в предприятии street-food(продукт-грибы)
5. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в предприятии street-food(продукт-топинамбур)
6. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в предприятии street-food (региональные грибы)
7. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в предприятии street-food (пасты ручного приготовления).
8. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в гастрономическом ресторане (продукт-зеленая чечевица).
9. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы гастрономическом ресторане (продукт- морские гребешки).
10. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).
11. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в предприятии street-food(продукт- индейка).
12. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в гастрономическом ресторане (продукт- перепёлка).
13. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в гастрономическом ресторане (продукт- йогурт).
14. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в гастрономическом ресторане (продукт- водоросли, ламинарии).
15. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).
16. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
17. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
18. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
19. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в ресторане повседневном (casual) (региональный продукт-патисоны)
20. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в ресторане повседневном (casual) (продукт-бобы)
21. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей ресторане повседневном (casual) (продукт-имбирь)
22. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в ресторане повседневном (casual) (продукт-творожные сыры)
23. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в ресторане повседневном (casual) (продукт-свекла)
24. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в ресторане повседневном (casual) (региональные облепиха)
25. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).
26. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в ресторане повседневном (casual) (продукт-лук-резанец).
27. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в ресторане повседневном (casual) (продукт-спаржа).
28. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в ресторане повседневном (casual) (продукт-шоколад).

***ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***

1. Организация технологического процесса производства закусок, комплимента от шефа, де флопе, amuse bouche (амюз буш).
2. Организация технологического процесса производства закусок, тапас, фингер фуд.
3. Организация технологического процесса производства рулетов, паштетов, терринов.
4. Организация технологического процесса производства приготовлении приправ и добавок для сложных холодных блюд и закусок (томатный джем, свекольное, зелёное, чесночное, розмариновые масла), соли (цветочная, морская, четверговая, лимонный и апельсиновый перец, пудры (черёмуховая, облепиховая, грибная, из зелёного горошка.) мармелады.
5. Организация технологического процесса производства приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы крабов.)
6. Организация технологического процесса производства приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд).
7. Организация технологического процесса производства холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
8. Организация технологического процесса производства приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).
9. Организация технологического процесса производства холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
10. Организация технологического процесса производства салатов сложного ассортимента из сырых продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья).
11. Организация технологического процесса производства несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
12. Организация технологического процесса производства холодных соусов и заправок сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени.

13. Организация технологического процесса производства несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.

***ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***

1. Организация технологического процесса производства желированных холодных десертов: террин десертный, панакота, бланманже в ресторане класса 1 класса на 30 посадочных мест.

2. Организация технологического процесса производства сбивных холодных десертов: крем, крем- карамель, крем- брюле в ресторане класса «Люкс» на 45 посадочных мест.

3. Организация технологического процесса производства горячих десертов: суфле, воздушного пирога в кафе при гостинице на 25 посадочных мест.

4. Организация технологического процесса производства холодных напитков: морсов, фреш, коктейлей, флипов в столовой при санатории на 60 посадочных мест.

5. Организация технологического процесса производства холодных десертных салатов в детском кафе на 50 посадочных мест.

6. Организация технологического процесса производства горячих напитков: шоколад, пунш, глинтвейн, грог в ресторане фуд- корт при аэровокзале на 25 посадочных мест.

7. Организация технологического процесса производства желированных десертов: суфле, мусса, самбука, многослойного желе в кафе при торговом центре на 20 посадочных мест.

8. Организация технологического процесса производства десертов на основе мягкого сыра и творога: чизкейк, сырный пирог, клаффути в ресторане класса «Люкс» в загородном доме отдыха на 55 посадочных мест.

9. Организация технологического процесса производства десертов на основе мягкого мороженого в спорт- баре при спортивной базе на 40 посадочных мест.

10. Организация технологического процесса производства замороженных десертов: ледяной салат, сорбет, граните в семейном кафе воскресного бранча на 45 посадочных мест.

11. Организация технологического процесса производства замороженных десертов: кассата, бомбе, парфе в кафе- мороженное в центре города на 60 посадочных мест.

12. Организация технологического процесса производства горячих десертов из яблок в школьной столовой на 50 посадочных мест.

13. Организация технологического процесса производства овощных кексов в придорожном кафе на 25 посадочных мест.

14. Организация технологического процесса производства комбинированных десертов: кейк- попсов, кейк- боллов в коктейль- баре на 15 посадочных мест.

15. Организация технологического процесса производства смешанных холодных десертов: фланов, десертов на основе теста фило и теста катафи в банкетном зале при гостинице на 25 посадочных мест.

16. Организация технологического процесса производства тёплых фруктовых салатов в литературном кафе на 25 посадочных мест.

17. Организация технологического процесса производства холодных напитков: смузи в спорт- баре на 25 посадочных мест.

18. Организация технологического процесса производства многослойных холодных десертов: тирамиссу, мильфейев, верринов в кафе – кондитерской на 55 посадочных мест.

19. Организация технологического процесса производства десертных соусов в мини- баре в гостевой комнате гостиницы на 25 посадочных мест.

***ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.***

1. Организация технологического процесса производства праздничного хлеба в кафе-пекарня на 60 посадочных мест
2. Организация технологического процесса производства пирогов праздничных с различными фаршами и начинками из дрожжевого теста в ресторане национальной русской кухни на 40 посадочных мест.
3. Организация технологического процесса производства мелкоштучных сдобных булочных изделий сложного ассортимента в кафе-пекарня на 60 посадочных мест.
4. Организация технологического процесса производства мелкоштучных пирожных сложного ассортимента на основе различных бисквитов в кафе-кондитерская на 30 посадочных мест.
5. Организация технологического процесса производства изделий сложного ассортимента из сдобного теста: кексов, маффинов, капкейков в интернет –кафе на 25 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства суфлейных, муссовых тортов и пирожных сложного ассортимента в ресторане европейской кухни на 50 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства сложных отделочных полуфабрикатов в заготовочном цехе для кафе –мороженое на 20 посадочных мест.
8. Организация технологического процесса производства шоколадных корпусных конфет ручной работы в ресторане смешанной кухни на 45 посадочных мест.
9. Организация технологического процесса производства праздничных тортов сложного ассортимента в детском кафе на 30 посадочных мест.
10. Организация технологического процесса производства мелкоштучных изделий- птифур с различными отделочными полуфабрикатами в кондитерском цехе для кофейного бара на 25 посадочных мест.
11. Организация технологического процесса производства сдобных хлебобулочных изделий в кондитерском цехе при школьной столовой на 100 посадочных мест.
12. Организация технологического процесса производства антреме, гато в клубном ресторане на 70 посадочных мест.
13. Организация технологического процесса производства печенья из бездрожжевого теста сложного ассортимента: брауни, твиль, бискотти в кафе- молочное на 20 посадочных мест.
14. Организация технологического процесса производства диетических тортов и пирожных в диетическом ресторане санатория на 100 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса производства пирогов с различными фаршами и начинками из сдобного бездрожжевого теста в кафе –чайная на 40 посадочных мест.
16. Организация технологического процесса производства пирожных и тортов сложного ассортимента на основе бездрожжевого теста: меренга, даккуаз, паташу в арт –кафе на 50 посадочных мест.
17. Организация технологического процесса производства тортов и пирожных сложного ассортимента на основе бездрожжевого теста: медового, песочного, Бризе, Бретон в кондитерском цехе при кафе молодежном на 60 посадочных мест.
18. Организация технологического процесса производства праздничных тортов сложного ассортимента в кондитерском цехе ресторана европейской кухни на 80 посадочных мест.
19. Организация технологического процесса производства сложных хлебобулочных изделий из различных видов муки и дополнительных ингредиентов в ресторане туристско-гостиничного комплекса на 100 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий из слоеного, тюлипного теста, теста Филло, Кора в кондитерском цехе при кафейном барена 25 посадочных мест.

Приложение 2

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ**

**УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

Протокол № \_\_\_\_

Заседания экзаменационной комиссии по результатам демонстрационного экзамена

студентов группы \_\_\_\_\_\_

По профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, компетенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Экзаменационная комиссия утверждена приказом от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_ в составе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Состав ЭК | ФИО | Место работы, должность |
| Председатель |  |  |
| Заместитель председателя |  |  |
| Член комиссии |  |  |
| Член комиссии |  |  |
| Член комиссии |  |  |
| Член комиссии |  |  |
| Член комиссии |  |  |
| Член комиссии |  |  |
| Член комиссии |  |  |

Секретарь ЭК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» преподаватель дисциплин профессионального цикла

1. В демонстрационном экзамене в соответствии с графиком приняли участие студентов, получили следующие результаты:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО участника демонстрационного экзамена** | **Дата и время** | **Количество баллов** | **Оценка** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |

Решение ГЭК:

Присвоить квалификацию «Повар» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующим студентам:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО студента** | Наименование квалификации, разряд |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель  экзаменационной комиссии | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| Заместитель председателя | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| Члены экзаменационной комиссии | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |
| Секретарь экзаменационной комиссии | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | (фамилия имя отчество) |

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

Протокол оценок

по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы

студентов \_\_\_\_\_ курса, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

группы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели качества выполнения и защиты ВКР** | **Критерии качества выполнения и защиты ВКР** | | | **Оценка** | | **Оценка членов ГИА по**  **результатам защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ф.И.О. студентов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| 1. Качество содержания ВКР | 1.1 Выбранная тема актуальна, её выбор обоснован; работа является завершенной, выводы достоверны и обоснованы; содержание работы показывает достаточный объем и глубину знаний по теме, в соответствии с планом | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 1.2 По критериям п.1.1 работа имеет небольшие отклонения от установленных требований. | | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 1.3 По критериям п.1.1 работа имеет существенные отклонения от установленных требований. | | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 1.4 По критериям п.1.1 работа не соответствует установленным требованиям. | | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 2 Качество оформления ВКР | 2.1 Полностью соответствует установленным требованиям | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 2.2 Незначительное отклонение от установленных требований | | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 2.3 Существенные нарушения установленных требований | | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 2.4 Полное несоответствие установленным требованиям | | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 3 Качество выступления на защите ВКР по форме | 3.1 Самостоятельный устный доклад без чтения текста, презентация; | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 3.2 Доклад с частичным зачитыванием текста, презентация; | | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 3.3 Доклад в форме безотрывного чтения, презентация; | | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 3.4 Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения, отсутствие презентации. | | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 4.Соблюдение регламента времени, отведенного на выступление | 4.1 Время выступления не более установленного лимита (10-15мин) | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 4.2 Время выступления в незначительно превышает установленный лимит (на 2-3 мин) | | | 4-3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 4.3 Время выступления значительно превышает установленный лимит | | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 5 Качество выступления на защите ВКР по содержанию | 5.1 Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 5.2 Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен | | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 5.3 Сущность работы изложена нечетко, вклад автора недостаточно ясен | | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 5.4 Сущность работы изложена нечетко, вклад автора не представлен | | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 6 Качество иллюстративного материала | 6.1Наличие презентации, соответствующей докладу и установленным требованиям | | 3-5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 6.2 Наличие иллюстративного материала, соответствующего содержанию доклада и оформленного в соответствии с требованиями стандартов | | | 2-5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |
| 7 Качество ответов на вопросы | 7.1 Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 7.2 Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы | | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 7.3 Большинство ответов на вопросы были не по существу | | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 7.4 Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов | | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| 8 Культура речи, манера общения, способность заинтересовать аудиторию | |  | | 2-5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| **Итоговая оценка за выполнение и защиту ВКР** | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |

|  |
| --- |
| **Члены экзаменационной комиссии:** |
| **Председатель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Зам. председателя**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Члены:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |

Приложение 4.

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

Протокол оценок

по результатам защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы

студентов \_\_\_\_\_ курса, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

группы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **компетенций** | **Код и**  **наименование ОПОР** | **Оценка членов ГЭК по**  **результатам защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Оценка руководителя ВКР*** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Оценка рецензента ВКР*** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Оценка качества выполнения ВКР*** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 1.1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | ОПОР 1.2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | ОПОР 1.3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 1.4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 2. 1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | ОПОР 2.3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.5.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.6.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.7.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.8.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 3.1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.5.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.6.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.7.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 4.1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.5.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.6.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 5.1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ОПОР 5.2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 5.3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 5.4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 5.5.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | ОПОР 5.6.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 6.1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | ОПОР 6.2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | ОПОР 6.3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | ОПОР 6.4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | ОПОР 6.5.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | ОПОР 1.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | ОПОР 2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.. | ОПОР 3.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | ОПОР 4.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | ОПОР 5.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | ОПОР 6.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | ОПОР 7.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | ОПОР 8.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | ОПОР 9.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | ОПОР 10.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | ОПОР 11.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Процент положительных оценок*** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы*** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Уровень владения компетенцией*** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | **Члены экзаменационной комиссии:** | | | | | | | | | | |
|  | | | **Председатель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  | | | **Зам. председателя**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  | | | **Члены:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Секретарь:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |

Приложение 5.

**Ведомость освоения ОПОП по результатам неформального обучения**

**Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Ф.И.О.)**

**Группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ППССЗ\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(код, наименование)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **компетенций** | **Код и**  **наименование ОПОР** | **Оценка членов ГЭК по**  **результатам неформального обучения (1 – есть, 0 - нет)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Результат ОПОП по результатам неформального обучения**  **1-3 – освоен – «3»**  **3-5 – освоен – «4»**  **5 и более – освоен – «5»**  **Нет подтверждений – не освоен** | |
| Диплом | Диплом 1 | Диплом 2 | Грамота | | Грамота | | Грамота | | Характеристика | Статья в СМИ | Сертификат | Сертификат | Сертификат | Сертификат | Удостоверение | Благодарность |  |  |  |  |  | Итого подтверждений |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 1.1.1 | 1 | *0* | *0* | *0* | | *1* | | *0* | | *1* | 0 | *1* | *1* | *0* | *0* | *1* | *1* |  |  |  |  |  | *7* |  | |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | ОПОР 1.2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | ОПОР 1.3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 1.4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 2. 1.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | ОПОР 2.3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.5.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.6.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.7.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 2.8.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 3.1.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.5.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.6.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 3.7.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 4.1.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.5.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 4.6.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОПОР 5.1.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ОПОР 5.2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 5.3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 5.4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 5.5.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | ОПОР 5.6.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ОПОР 6.1.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | ОПОР 6.2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | ОПОР 6.3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | ОПОР 6.4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | ОПОР 6.5.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | ОПОР 1.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | ОПОР 2.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.. | ОПОР 3.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | ОПОР 4.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | ОПОР 5.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | ОПОР 6.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | ОПОР 7.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | ОПОР 8.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | ОПОР 9.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | ОПОР 10.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | ОПОР 11.1 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  | | | | |  | |  | |  | |  | | **Члены экзаменационной комиссии:** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | |  | |  | |  | | **Председатель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | |  | |  | |  | | **Зам. председателя**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | |  | |  | |  | | **Члены:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | | | | | | |

Приложение 6.

**Ведомость оценки уровня подготовки по результатам освоения ОПОП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **компетенций** | | **Оценка членов ГЭК по**  **результатам освоения ОПОП** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Интегральная оценка ОПОР, ПК по промежуточной аттестации | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Интегральная оценка ОПОР, ОК по промежуточной аттестации | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Интегральная оценка ОПОР, ПК как результатов выполнения и защиты ВКР | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Интегральная оценка ОПОР, ПК по результатам неформального обучения | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Процент положительных оценок*** | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы*** | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Уровень владения компетенцией*** | |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | | |  | |  | |  | | **Члены экзаменационной комиссии:** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | |  | | **Председатель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | |  | | **Зам. председателя**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | |  | | **Члены:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Лист согласования**

***Утверждено приказом от*** «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. №\_\_\_\_\_\_\_\_

***Разработал*** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Ю.Ю. Бесова**

(подпись) (И.О. Фамилия)

***Согласовано:***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

**Лист рассылки документа**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Фамилия,**  **инициалы** | **Должность** | **№**  **экземпляра** | **Дата**  **получения** | **Роспись**  **в получении** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |