

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ
протокол от
"24" декабря 2025 г. №15

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

2026 год

Программа государственной итоговой аттестации выпускников составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Авторы:

Преподаватель отделения СПО Кулагина К.А.

Преподаватель отделения СПО Бердникова О.А.

Преподаватель отделения СПО Юдин А.М.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «14» ноября 2025 года протокол № 5.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

Программа согласована:

Сурин Александр Александрович, генеральный директор ООО «ВИШНИ»

« » 20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА.....	4
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ.....	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

В рамках освоения специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер.

Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД.02. 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	ПМ.02. 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	осваивается
ВД.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	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	осваивается
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ.04. Организация и ведение процессов	осваивается

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД.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	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	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар Кондитер

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций применяются следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые виды деятельности	Описание выполняемых заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Защита дипломного проекта (работы)	
Письменная экзаменационная работа (дипломный проект)	Защита дипломного проекта (работы)

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен включается в дипломный проект (работу). Тематика дипломного проекта (работы) может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой дипломного проекта (работы) и быть отражены в дипломном проекте (работе).

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 обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

2.2. Порядок проведения процедуры ДЭ

Организация процедур ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агентством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ).

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агенством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;

- выполнение студентами заданий;

- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

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

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (CIS);

- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, 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%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии её членов.

2.3. Порядок проведения процедуры защиты дипломного проекта (работы)

Защита дипломного проекта (работы). проводится в специально подготовленном помещении.

Разработка тематики дипломного проекта (работы) является частью программы государственной итоговой аттестации выпускников СПО.

Темы дипломного проекта (работы) определяются самостоятельно учебным заведением. Студенту предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения.

Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, а также учебным дисциплинам профессионального цикла, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

Дипломный проект (работа) выполняется обучающимися по тематике, установленной образовательным учреждением или по предложениям.

Темы дипломного проекта (работы) разрабатываются преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей, рассматриваются и утверждаются руководителем образовательной программы.

К разработке тематики можно привлекать специалистов работодателей и других заинтересованных организаций.

Тема дипломного проекта (работы) может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки, на основании личного заявления.

Разработанная и утвержденная тематика доводится до сведения обучающихся не менее, чем за три недели до получения задания перед выходом на производственную (преддипломную) практику.

Тема дипломного проекта (работы) может являться продолжением исследований, проводимых обучающимся в процессе выполнения курсовых работ.

Закрепление за студентами тем дипломного проекта (работы), назначение руководителей и консультантов осуществляется распоряжением директора учебного заведения.

Тематика дипломного проекта (работы)

№	Тема дипломного проекта (работы)
1.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (кафе вегетарианской кухни).
2.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана украинской кухни).
3.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана итальянской кухни).
4.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана английской кухни).
5.	Разработка производственной программы и анализ экономической

	эффективности горячего цеха (молодежного кафе).
6.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана восточной кухни).
7.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана (рыбной кухни).
8.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (детского кафе).
9.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (кафе – пирожковая).
10.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (ресторана при гостинице).
11.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (студенческой столовой).
12.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха ресторана (русской кухни)
13.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (школьной столовой).
14.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана французской кухни).
15.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана зарубежной кухни).
16.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности горячего цеха (столовой при промпредприятии)
17.	Инновационные направления в приготовлении десертов на предприятиях общественного питания.
18.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (ресторана японской кухни).
19.	Особенности организации питания в профилакториях, организуемого для различных возрастных групп.
20.	Инновационные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
21.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности холодного цеха (в общедоступном кафе).
22.	Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
23.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана европейской кухни).
24.	Инновационные направления в приготовлении основных горячих блюд на предприятиях общественного питания.
25.	Особенности организации питания в средней школе, организуемого для различных возрастных групп.
26.	Совершенствование организации технологического процесса при обслуживании иностранных туристов.
27.	Актуальные направления в организации технологического процесса при приготовлении сложной кулинарной продукции.
28.	Инновационные направления в приготовлении холодных блюд на предприятиях общественного питания.
29.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности кондитерского цеха (ресторана первого класса).
30.	Разработка производственной программы и анализ экономической эффективности организации обслуживания потребителей в условиях кейтеринга.

2.3.1. Структура дипломного проекта (работы)

Дипломный проект (работа) должна содержать следующие элементы:

- титульный лист установленного образца (приложение);
- задание на дипломный проект (работу) (приложение);
- отзыв научного руководителя дипломного проекта (работы) установленного образца (приложение);
- внешняя рецензия установленного образца (приложение);
- содержание;
- введение;
- основную часть с разбивкой на главы и параграфы, содержащие по тексту сноски (ссылки) на использованную литературу и источники;
- заключение;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

Дипломный проект (работа) в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с сообщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.3.2. Защита дипломного проекта (работы)

К защите дипломного проекта (работы) допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Защита дипломного проекта (работы) проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса высшего учебного заведения.

Защита дипломного проекта (работы) проводится публично на открытых заседаниях Государственных экзаменационных комиссий (далее - ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

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

В начале процедуры защиты дипломного проекта (работы) секретарь ГЭК представляет студента и объявляет тему работы, передает председателю ГЭК дипломного проекта (работы) и все необходимые документы, после чего студент получает слово для доклада. После доклада (не более 10 минут) один из членов ГЭК зачитывает текст отзыва научного руководителя. На содержащиеся в них замечания студент должен дать четкие аргументированные ответы. Далее студент отвечает на вопросы членов ГЭК и других лиц, присутствующих на защите.

После защиты на закрытом заседании ГЭК обсуждаются ее результаты и принимается простым большинством голосов решение об оценке. В работе комиссии должно участвовать не менее 2/3 ее состава.

При определении оценки в качестве положений, заслуживающих повышенной оценки, следует учитывать:

- полное раскрытие темы дипломного проекта (работы);
 - оформление дипломного проекта (работы);
 - наличие творческого начала в исследовании;
 - наличие аспектов сравнительного характера;
 - глубину, логичность и точность ответов на вопросы по теме дипломного проекта (работы), а также свободное владение материалом дипломного проекта (работы);
 - иные, заслуживающие внимания аспекты написания дипломного проекта (работы) (отзыв руководителя и рецензия);
 - качество защиты (устного доклада) дипломного проекта (работы) выпускником.
- Оценка может быть снижена по следующим основаниям:
- использование устаревшего материала;
 - отсутствие ответов или некачественные ответы на вопросы;
 - несоответствие темы дипломного проекта (работы) ее содержанию, отсутствие ссылок на труды изученных авторов;
 - в иных случаях, когда государственная экзаменационная комиссия полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают пониженной оценки.

Все решения ГЭК оформляются протоколами. Ответственность за информацию в протоколах государственной экзаменационной комиссии, правильное, аккуратное заполнение и оформление протоколов возлагается на секретарей государственных комиссий.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Порядок оценки результатов дипломного проекта (работы)

По завершении выполнения дипломного проекта (работы) в установленный графиком срок руководитель дает оценку качества ее выполнения и соответствия требованиям методических указаний, подписывает работу и составляет письменный отзыв.

В отзыве руководитель дает оценку тому, как решены поставленные задачи и приводит свои рекомендации практической значимости результатов работы. Кроме того, в отзыве руководитель отмечает:

- степень самостоятельности студента при выполнении дипломного проекта (работы), степень личного творчества и инициативы, а также уровень его ответственности;
- полноту выполнения задания;
- достоинства и недостатки работы;
- умение выявлять и решать проблемы в процессе выполнения дипломного проекта (работы);
- понимание студентом методологического инструментария, используемого им при решении задач дипломного проекта (работы), обоснованность использованных методов исследования и методик;
- умение работать с литературой, производить расчеты, анализировать, обобщать, делать теоретические и практические выводы;
- квалифицированность и грамотность изложения материала;
- наличие ссылок в тексте работы, полноту использования источников;
- исследовательский или учебный характер теоретической части работы;

- взаимосвязь теоретической части работы и практической;
- умение излагать в заключении теоретические и практические результаты своей работы и давать им оценку;
- рекомендации по внедрению или опубликованию результатов, полученных студентом при выполнении дипломного проекта (работы).

Отзыв завершается изложением мнения руководителя о возможности допуска дипломной работы к защите с предварительной оценкой.

Критерии оценки выполнения дипломной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

№ п/п	Критерии оценки дипломной работы	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1.	Актуальность темы дипломной работы	Особо актуальна	Достаточно актуальна	Недостаточно актуальна	Неактуальна
2.	Соответствие содержания работы заявленной теме	Полностью соответствует	Достаточно соответствует	Частично соответствует	Не соответствует
3.	Полнота и обоснованность принятых решений по разделам	Обоснованы полностью	Обоснованы в достаточной степени	Обоснованы в недостаточной степени	Не обоснованы.

Примечания:

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», и не более чем по одному критерию «удовлетворительно».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если по критериям получено более одной неудовлетворительной оценки.

3.2. Порядок оценки защиты дипломного проекта (работы)

Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

№ п/п	Элементы, оцениваемые при защите дипломной работы	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1.	Умение четко, конкретно и ясно доложить содержание дипломной работы	Доклад четкий. Технически грамотный с соблюдением регламента времени и полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технически грамотный с незначительными отступлениями от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлениями и от принятой терминологии со значительным отступлением от регламента времени
2.	Умение обосновывать и отстаивать	Уверенное	Не достаточно уверенно	Не уверенно	Отсутствует

	принятые решения				
3.	Качество профессиональной подготовки	Отличное	Хорошее	Удовлетворительное	Неудовлетворительно
4.	Умение в докладе сделать выводы по работе	Правильные, грамотные	Достаточно правильные, грамотные	Недостаточно правильные, грамотные	Нет выводов по работе
5.	Умение четко, ясно, грамотным языком отвечать на вопросы	Четкие, аргументированные, безошибочные ответы на вопросы	В основном правильные ответы на вопросы	Ответы на вопросы упрощенные, по навоящим вопросам	Нет ответов на вопросы

Примечания:

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если по критериям получено более одной неудовлетворительной оценки.

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.

При выставлении оценки учитывается профессиональная подготовка студента, качество выполнения дипломного проекта (работы), умение отвечать на вопросы и отстаивать свою точку зрения.

При принятии решения ГЭК наряду с оценкой за выполнение и защиту дипломной работы учитывается оценка, полученная выпускником на демонстрационном экзамене. Результаты ГИА объявляются студентам в тот же день после утверждения протоколов председателем ГЭК.

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

Результаты ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Итоговая оценка определяется следующим образом:

Общая итоговая оценка	Если получены оценки	
	по результатам защиты дипломной работы	за демонстрационный экзамен
Отлично	Отлично	Отлично
	Отлично	Хорошо
	Хорошо	Отлично
Хорошо	Отлично	Удовлетворительно
	Удовлетворительно	Отлично
	Хорошо	Хорошо

	Хорошо	Удовлетворительно
	Удовлетворительно	Хорошо
Удовлетворительно	Удовлетворительно	Удовлетворительно
Неудовлетворительно	Отлично	Неудовлетворительно
	Неудовлетворительно	Отлично
	Хорошо	Неудовлетворительно
	Неудовлетворительно	Хорошо
	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно

При выполнении студентом всех требований учебного плана, успешной сдачи демонстрационного экзамена и защите дипломного проекта (работы) ГЭК принимает решение о выдаче ему диплома СПО с присвоением квалификации «**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**».

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем Государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Студенту, сдавшему все экзамены и курсовые проекты с оценкой «отлично» или из которых не менее 75% оценок «отлично» и не имевшему удовлетворительных оценок, а также защитившему дипломную работу и сдавших демонстрационный экзамен с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

ГЭК выносит решение о выдвижении лучших дипломных работ на конкурс, отмечает дипломные работы для внедрения, рекомендует выпускника для поступления в ВУЗ.