

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**



УТВЕРЖДЕНО

«___» _____ 20__ г

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического
методической
комиссии

протокол № ____

от «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№ _____

от «___» _____ 20__ г

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

специальность

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2025 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана методической комиссией в соответствии со следующими документами:

Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016, № 1565. (С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020, 3 июля 2024)

Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. N 800 (зарегистрирован Минюстом России 7 декабря 2021 г., регистрационный N 66211) ;

Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена (приложение к приказу ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291);

1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) — является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов деятельности специальности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
 2. 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;
 3. 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;
 4. 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;
 5. 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;
 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 канapé, 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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.

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.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2 Цели и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа установленного образца об уровне образования и квалификации;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3. Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в формах:

- демонстрационного экзамена
- защиты дипломного проекта.

4. Объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет 6 недель, из них:

- подготовка дипломного проекта - 3 недели;
- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя
- проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя
- защита дипломного проекта - 1 недели.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяются техникумом в соответствии с календарным учебным графиком.

5. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

5.1 Определение темы выпускной квалификационной работы, руководство выпускной квалификационной работой

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов. В рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий, рассматриваются Технологической цикловой комиссией техникума с учетом требований стандартов и ФГОС СПО.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. (Приложение А)

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей, сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора техникума (за 7 календарных дней до выхода на практику) на основании личного заявления, поданного не позднее, чем за 2 недели до выхода на преддипломную практику.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора техникума по учебной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отмечается руководителем ВКР в календарном графике выполнения и защиты ВКР. (Приложение В).

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по УР.

Основные функции руководителя выпускной квалификационной работы

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и Интернет ресурсов;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу. По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и письменным отзывом (Приложение Г) передает в учебную часть.

5.2 Организация проведения демонстрационного экзамена

Для участия в демонстрационном экзамене:

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

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

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

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

Общая продолжительность выполнения заданий - 12 часов. Типовое задание Демонстрационного экзамена (Приложение Б).

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);
выполнение студентами заданий;

- подведение итогов и оглашение результатов.

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

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

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

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

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

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

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов: **Китель (поварская куртка)** - белого цвета (допускаются **цветные элементы** отделки).

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева **фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения** - рукав выше локтя, **на воротнике** допускается размещение флага России и **региона, на спине** допускается **размещение наименования региона**. Передник или фартук - при работе любого **цвета, при сервировке и подаче** белого цвета. Брюки - **поварские чёрного** или **тёмно-синего** цвета. Головной убор - белый поварской колпак (допускается **одноразовый**). Обувь - **профессиональная** безопасная закрытая обувь. Для экспертов обязательные **элементы** одежды - китель, **передник или фартук**, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

5.3 Требования к структуре выпускной квалификационной работе (дипломной работе)

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения

полученных результатов;

- список используемой литературы;
- приложения.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической части и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Работа оформляется в соответствии с требованиями стандарта техникума. Необходимо, чтобы работа была авторской не менее, чем на 60%.

5.4 Рецензирование выпускных квалификационных работ

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР выпускных квалификационных работ (Приложение Д).

Рецензенты ВКР определяются не позднее чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать:

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

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

5.5 Защита выпускных квалификационных работ

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Состав Государственной экзаменационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом директора колледжа.

Работа Государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии со следующей нормативной документацией:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464)

- Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки от 20 июля 2015 года № 06-846)

- Уставом ГБПОУ ККАТУ;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016, № 1565.

На заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Программа государственной итоговой аттестации;

- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- Результаты освоения студентами ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- зачетные книжки студентов;

- Протокол заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы Государственной экзаменационной комиссии.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя,

- компьютер, принтер,

- рабочие места для обучающихся,

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,

- календарный график выполнения и защиты ВКР;

- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, оформляется заключительным протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума. По результатам государственной аттестации выпускник, 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 её результатами).

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете техникума.

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

—

6. Критерии оценки

В основе оценки выпускной дипломной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично»	выставляется за следующую дипломная работа: актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы; тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы; в каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы; приведены практические рекомендации по использованию результатов ДР; соблюдены все правила оформления работы; имеет положительные отзывы руководителя и рецензента; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы
«Хорошо»	выставляется за следующую дипломная работа: работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя и рецензента; приведены практические рекомендации по использованию результатов ДР; при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
«Удовлетворительно»	выставляется за следующую дипломная работа: работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.
«Неудовлетворительно»	выставляется за следующую дипломная работа: работа не содержит анализа и практического разбора, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; не имеет выводов либо они носят декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

7. Проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории ГБПОУ ККАТУ по адресу г. Кунгур, ул.Полетаевская 2, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.

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

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. 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, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, 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.

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.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой

организован центр проведения экзамена;

- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

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

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

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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

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.

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.

8 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

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

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

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

8.4. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из:

- председателя апелляционной комиссии,
- не менее пяти членов апелляционной комиссии
- секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников техникума , не входящих в данный учебный год в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа директора или заместителей директора техникума, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

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

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

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

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

8.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные в колледже без отчисления такого

выпускника из техникума в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

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

8.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

8.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

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

9 Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

9.1. 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).

9.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

9.3. 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)

9.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж 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.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.
12. мест.
13. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.
14. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
15. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
16. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.
17. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.
18. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
19. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.
21. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных
23. блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.
27. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочные мест.

29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции кухни в ресторане на 70 посадочных мест.

30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.

31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочные мест при предприятии.

32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.

33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочные мест при предприятии.

34. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.

35. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочные мест.

36. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.

37. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.

38. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.

39. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест.

40. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в ресторане на 100 посадочные мест с еврейской кухней.

41. Разработка ассортимента и технология приготовления национальных блюд в ресторане с итальянской кухней на 150 посадочные мест.

42. Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в кафе с немецкой кухней на 75 посадочные мест.

Типовое задания Демонстрационного экзамена

Наименование модуля	Описание	Время на выполнение
Finger food	Приготовить 2 вида Finger food по 10 штук каждого вида: 1-ый вид (ово-лакто): -используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты) <i>(Оволактовегетарианство —вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i> 2-ой вид с использованием слоеного теста бездрожжевого: -обязательный компонент печенье говяжья.	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
Горячее блюдо-рыба	Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак) 1 соус на выбор участника - Минимум 2 гарнира; -один гарнир- пюре -второй гарнир из овощей- нарезка Жюльен Оформление и наличие дополнительных гарниров - выбор участников	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
Десерт	Приготовить 3 порции десерта - открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных Минимум 1 соус на выбор участника	
Горячая закуска-морепродукты	Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов -использовать ингредиент из чёрного ящика 1 соус на выбор участника - Минимум 1 гарнир на выбор участника - Оформление и наличие дополнительных гарниров -на выбор участника	
Горячее блюдо - бифштекс рубленый	Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленый из говядины 1 соус на выбор участника 2 гарнира: -овощной гарнир на выбор участника; -картофельный гратен. <i>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</i> Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника	
Десерт «Эклер»	Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом» Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом.	

Задание может быть изменено на 30%. Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости. Все участники экзамена за два дня проходят 6 модулей A B E F G H = (A B E + F G H. На выполнение модулей A B E и F G H даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 12 часов.

Приложение Б (обязательное) Форма календарного графика выполнения ДР

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
выполнение и защиты ДР

№ п/п	ФИО Студента	График консультации			Процент выполнения ДР				Дата предварител ьной защиты ДР	Дата получения отзыва руководителя	Дата получения рецензии	Дата защиты ДР
		дата	время	№ кабинета	Фактиче ское выполне ние при норме 25% за 1 неделю	Фактическ ое выполнен ие при норме 50% за 2 неделю	Фактическ ое выполнен ие при норме 75% за 3 неделю	Фактическ ое выполнен ие при норме 100% за 4 неделю				

Руководитель ДР

И.О. Фамилия

Приложение В (обязательное) Форма отзыва на дипломную работу

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

ОТЗЫВ

на дипломную работу

Студента(ки) _____ группы _____

специальности _____

На тему _____

Дипломная работа содержит _____ страниц

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Руководитель должен изложить в отзыве:

- сведения об актуальности темы ДР;
 - особенности выбранных материалов и полученных решений (новизна используемых методов, оригинальность поставленных задач, уровень исследовательской части);
 - соответствие заданию и требованиям;
 - достоинства и недостатки ДР;
 - отношение обучающегося к выполнению ДР, степень его самостоятельности;
 - владение методами сбора, хранения и обработки информации, применяемыми в сфере его профессиональной деятельности;
 - уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ДР
 - практическую ценность ДР;
 - оценку подготовленности студента, инициативности, ответственности и самостоятельности при раскрытии проблем и разработки предложений по их решению;
 - соблюдение правил и качества оформления текстовой части, графической части ДР;
 - умение студента работать с литературными источниками, справочниками и способность ясно и четко излагать материал;
- Руководитель должен дать общую оценку выполненной ДР (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Руководитель делает вывод о возможности (невозможности) допуска ДР к защите.

Руководитель ДР

И.О.Фамилия

«___» _____ 20__

РЕЦЕНЗИЯ
на дипломную работу

студента отделения _____ (фамилия, имя, отчество в родительном падеже)
Тема: _____

1. Актуальность темы

2. Оценка соответствия содержания заявленной теме дипломного проекта

3. Отрицательные и положительные стороны проекта

4. Практическая значимость и рекомендации по внедрению в производство

5. Недостатки и замечания

6. Выводы и рекомендуемая оценка

Рецензент

(должность рецензента и его место работы:
указывается полное наименование предприятия)

(подпись)

И.О.Фамилия

МП

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1 Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Область применения

Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии стандартам по компетенциям, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

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

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) для государственной итоговой аттестации (ГИА) является приложением к программе ГИА и предназначен для оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности для выпускников, завершающих освоение образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 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;
- Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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.

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.

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.

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.

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.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Результат освоения профессиональных компетенций (ПК):

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.
Организация и ведение процессов Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья дичи
Организация и ведение процессов Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов Приготовления и подготовки 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	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
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 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление непродолжительное хранение горячих соусов сложного

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		та. Л
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 2.4	Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку; к реализации горячих блюд I гарниров из овощей, круп, бобовых макаронных изделий сложной ассортимента 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 2.5	Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яип творога, сыра, муки сложное ассортимента 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 2.6	Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовк к реализации горячих блюд из рыбь нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителе! 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 2.7	Осуществлять приготовлена творческое оформление и подготовк к реализации горячих блюд из мяса! домашней птицы, дичи и кролик сложного ассортимента с учетом: потребностей различных категори 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 рабочг мест, оборудования, сырья, материалов кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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 3.2	Осуществлять * приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов	ПК 3.3	Осуществлять приготовление,

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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	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.
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 3.5.	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.
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 3.6.	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.
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 3.7.	Осуществлять разработку, адаптации 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.
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 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов	ПК 4.3	Осуществлять приготовление,

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов 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	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.
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 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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	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.
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 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов	ПК 5.4	Осуществлять приготовление,

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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	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.
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 5.6	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 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.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение *■ деятельности подчиненного персонала.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Тематика дипломных работ определяется в соответствии с учебным планом и программами учебных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

После утверждения темы дипломной работы студент получает от руководителя задание на дипломную работу по утвержденной форме (приложение А). Задание на дипломную работу служит основой для составления плана дипломной работы.

Избранная тема дипломной работы закрепляется за студентом приказом директора и изменению в процессе выполнения дипломной работы не подлежит.

1.3 Примерная тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ),
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/п	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе	Перечень, подлежащих разработке ВКР заданий/вопросов
7.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест	ПМ 05, ПМ 06.	Характеристика предприятия Расчет количества потребителей, потребляемых покупных товаров Производственная программа Расчет численности работников производства Расчет сырья и площадей складских помещений Подбор оборудования для складских помещений Организация торговой деятельности Организация соблюдения правил санитарии и гигиены Организация контроля качества продукции
8.	Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест	ПМ. 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06	Характеристика предприятия Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Составление производственной программы Расчет численности работников производства Расчет сырья Расчет складских помещений Организация снабжения Организация торговой деятельности Организация контроля качества продукции Организация безопасных условий труда на производстве
9.	Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на	ПМ. 01, ПМ02, ПМ03, ПМ 06	Характеристика предприятия Составление производственной программы кафе Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных

	50 мест		товаров Расчет численности работников производства Расчет сырья Расчет складских помещений Технология организации заготовочных цехов Производственная программа цеха доработки полуфабрикатов Организация контроля качества продукции Организация предоставления услуг потребителям Организация безопасных условий труда на производстве
10.	Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней	ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
11.	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест	ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы горячего цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Структура управления рестораном Организация охраны труда
12.	Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 ПМ. 06	Характеристика предприятия Расчет количества потребителей, покупных товаров Производственная программа

	120 посадочных мест		Расчет численности работников производства Расчет сырья и площадей складских помещений Подбор оборудования для складских помещений Организация производственной деятельности Организация контроля качества продукции Организация санитарно-гигиенических требований, пожарной безопасности
13.	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест. В*	ПМ.01, ПМ 02, ИМ 03, ПМ06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Структура управления ресторана Организация охраны труда
14.	Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100	ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы холодного цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
15.	Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест	ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06	Характеристика предприятия Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Производственная программа Расчет численности работников производства

			Расчет сырья Организация производства Организация контроля качества продукции Организация снабжения
16.	Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест	ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы мясорыбного цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
17.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест	ПМ.01, ПМ 02, ПМОЗ, ПМ06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы холодного цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
18.	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.	ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ06	Характеристика предприятия Составление производственной программы Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Расчет сырья Расчет складских помещений Расчет численности работников производства Производственная программа холодного цеха Расчет и подбор технологического оборудования

			Расчет площади холодного цеха Организация контроля качества продукции Организация снабжения Организация безопасных условий труда на производстве
19.	Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.	ПМ.01, ПМ. 02, ПМ.03, ПМ. 06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы горячего цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
20.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха. * <i>tr</i>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06	Характеристика предприятия Составление производственной программы Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Расчет сырья Расчет складских помещений Расчет численности работников производства Производственная программа холодного цеха Расчет и подбор технологического оборудования Расчет площади холодного цеха Организация работы холодного цеха Организация контроля качества продукции Организация безопасных условий труда на производстве
21.	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.	ПМ.01, ПМ. 02, ПМ.03, ПМ.06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников

			Организация работы горячего цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
22.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ. 06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы мясорыбного цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
23.	Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест. /2	ПМ.01, ПМ02, ПМ03, ПМ06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы горячего цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
24.	Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.	ПМ.01, ПМ02, ПМ03, ПМ06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация производства готовой продукции

			Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
25.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.	ПМ.01, ПМ. 02, ПМ. 03; ПМ. 06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы горячего цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
26.	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест	ПМ.01, ПМ. 02, ПМ. 03, ПМ. 06	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда

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

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.

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.

ПМ 04. 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.

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.

ПМ 06 . Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программ

Запланированные результаты образовательной программы	Модули демонстрационного экзамена
Вид деятельности 1: 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	Модуль A: Mise en place (34.) Модуль B: Finger Food (34.) Модуль C: Горячая закуска-морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Модуль A: Mise en place (34.) Модуль B: Finger Food (34.) Модуль C: Горячая закуска - морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Модуль A: Mise en place (34.) Модуль B: Finger Food (34.) Модуль C: Горячая закуска-морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
Вид деятельности 2: 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.	Модуль A: Mise en place (34.) Модуль B: Finger Food (34.) Модуль C: Горячая закуска - морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
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,	Модуль C: Горячая закуска -

непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	морепродукты (34.) Модуль Е: Десерт (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.) Модуль Н: Десерт (34.)
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.	Модуль В: Finger Food (34.) Модуль С: Горячая закуска - морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
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.	■ 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.	Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.)
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.	Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
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.	Модуль С: Горячая закуска-морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.)
Вид деятельности 3: 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.	Модуль В: Finger Food (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных	Модуль F: Холодная закуска (34.)

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.	Модуль F: Холодная закуска (34.) 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.	Модуль B: Finger Food (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.)
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.	Модуль B: Finger Food (34.)
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.	Модуль B: Finger Food (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.)
Вид деятельности 4: 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.	Модуль E: Десерт (34.) Модуль H: Десерт (34.)
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.	Модуль E: Десерт (34.) Модуль H: Десерт (34.)
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.	Модуль Е: Десерт (34.) Модуль Н: Десерт (34.)
Вид деятельности 5: 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.	Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.) Модуль С: Моделирование (32.) Модуль В: Кондитерские изделия и шоколад (32.) Модуль Е: Презентационная скульптура шоколад (32.) Модуль F: Десерт на тарелке (32.)
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.) Модуль С: Моделирование (32.) Модуль Е: Презентационная скульптура шоколад (32.) Модуль F: Десерт на тарелке (32.)
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.) Модуль С: Моделирование (32.) Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад (32.) ?

потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32.) Модуль F: Десерт на тарелке (32.)
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.	Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)
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.	Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)
Вид деятельности 6: 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.	Модуль В: Finger Food (34.) Модуль С: Горячая закуска - морепродукты (34.) Модуль D: Горячее блюдо - рыба (34.) Модуль F: Холодная закуска (34.) Модуль G: Горячее блюдо - птица (34.) Модуль Е: Десерт (34.) Модуль Н: Десерт (34.) Модуль А: Миниатюры (32.) Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.) МодульС: Моделирование(32.) МодульО: Кондитерские изделия и шоколад (32.) Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32.) Модуль F: Десерт на тарелке (32.)
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.	

1.5 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на подготовку, и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское кондитерское дело составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа) - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) - 2 недели.

Календарный график выполнения и защиты ВКР представлен в приложении Б.

- проведение демонстрационного экзамена, защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 2 недели.

Требования к структуре выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложения.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической части и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе автентичной литературы. Практическая часть может быть представлена методикой расчетов, анализом экспериментальных данных в соответствии с видами профессиональной деятельности.

1.6 Рецензирование выпускных квалификационных работ

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ (Приложение Д).

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

1.7 Защита выпускных квалификационных работ

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Состав Государственной экзаменационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом директора колледжа.

Работа Государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии со следующей нормативной документацией:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам

среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464)

- Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки от 20 июля 2015 года № 06-846)

- Уставом ГБПОУ ККАТУ

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016, № 1565.

На заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Программа государственной итоговой аттестации;

Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- Результаты освоения студентами ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- зачетные книжки студентов;

- Протокол заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

1.8 Организация проведения демонстрационного экзамена

Для участия в демонстрационном экзамене:

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

Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников - за день до проведения демонстрационного экзамена участники встречаются на площадке, выбранной Сертифицированным центром компетенций для прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

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

Общая продолжительность выполнения заданий - 12 часов.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);

- выполнение студентами заданий;

- подведение итогов и оглашение результатов.

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

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

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

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

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результат демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена предусматриваются.

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

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов •

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

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения

- рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Передник или фартук - при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета. Брюки - поварские чёрного или тёмно-синего цвета. Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь. Для экспертов обязательные элементы одежды
- китель, передник или фартук, колпак (все белого цвета), безопасная обувь.

1.9 Критерии оценки

«Отлично»	выставляется за следующую дипломную работу: Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; соблюдены все правила оформления работы имеет положительные отзывы руководителя и рецензента; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.
«Хорошо»	выставляется за следующую дипломную работу: Работа носит исследовательский характер, содержи': грамотно изложенную теоретическую базу, автор обосновывает' актуальность направления исследования в целом, а не собственно! темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более «или мене, точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы) характеризуется последовательным изложением материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованным: предложениями; есть некоторые недочеты в оформлении работы в оформлении ссылок. Имеет положительный отзыв руководителя и рецензент; при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективном использовании ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный: материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
«Удовлетворительно»	выставляется за следующую дипломную работу: Работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материал актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах - проблема не выявлена что самое главное, не аргументирована (не обоснована < ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объем исследования, методы, используемые в работе проблем, в н просматривается непоследовательность изложения материал представлены необоснованные предложения; представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требования предъявляемым к такого рода работам. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по

	содержанию работы и методике анализа; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросе темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.
«Неудовлетворительно»	выставляется за следующую дипломную работу: Работа не носит исследовательского характера. Актуальность исследования специально автором обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и не полностью (работа не зачтена - необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием), не отвечая требованиям, изложенным в методических указаниях; содержание и тема работы плохо согласуются между собой; не имеет вывода либо они носят декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускаются существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

1.10 Критерии оценки

Критерии оценки демонстрационного экзамена

Объективные критерии оценивания работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ И. О. Фамилия

«_____»20____г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема:

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

Введение

Технологический раздел

Организационный раздел

Рекомендуемые информационные источники

Заключение

Перечень графического (иллюстративного) практического материала

Рекомендуемые информационные источники

Дата выдачи задания «__»20 г.

Срок сдачи законченной работы «__»20 г.

Руководитель _____

Задание принял к исполнению « ____»20 г.

Студент (ка) _____