



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ М.И. Пальчук
Приказ № ____ от _____ 2021 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
2021/2022 учебный год

Симферополь, 2021

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, **43.02.15«Поварское и кондитерское дело»**, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016г. № 1565 (ред. от 17.12.2020)

Программа одобрена на заседании педагогического совета от 28.12.2020 года, протокол № 3.

Согласовано

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

« ___ » _____ 2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс России (приказ от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2021-2022 учебный год.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.4. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» состоит из защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы и демонстрационного экзамена:

1. Защита письменной выпускной квалификационной (дипломной) работы.

2. Демонстрационный экзамен

2.2. Объем времени на подготовку и проведение.

Согласно ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», объем времени на подготовку и проведение защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы составляет бнедель (с «20» мая по «30» июня 2022г.)

2.3. Сроки проведения.

Сроки проведения аттестационного испытания с 20» мая 2022 г. по «30» июня 2022 г. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 и локальными нормативными актами).

2.4. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Союзом, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru.

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года.

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия колледж выбирает из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы.

Выбор компетенции Администрирование отеля и комплектов оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена проведен образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным приказом Союза от 20 марта 2019 года № 20.03.2019-1 (далее - Положение об аккредитации ЦПДЭ), что удостоверяется электронным аттестатом.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая располагается в самой образовательной организации.

Процедура проведения ДЭ.

ДЭ проводится на базе ЦПДЭ. По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

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

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

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

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

Экспертная группа, возглавляемая главным экспертом, утвержденная руководителем образовательной организации, проводит оценку выполнения ДЭ.

Подведение итогов предусматривает:

- ✓ решение экспертной группы об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- ✓ заполнение членами группы ведомости оценок;
- ✓ занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее – CIS);
- ✓ оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

✓ **Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»**

- ✓ Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6:30:00.
- ✓ КОД № 1.1 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).
- ✓ Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1 (Таблица 1).

Таблица 1. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа	А: Работа	6:30	1,2,3,5,6,8,	2,20	9,60	10,60
2	Модуль С: Горячее блюдо из птицы	С: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	1,55	8,50
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	13,20	1,40	2,70
4	Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)	Н: Прозрачный бульон (консоме)		2,4,7	2,90	1,30	3,30
Итого	-	-		-	21,70	13,85	33,30

Модули с описанием работ

Описание задания КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, Н).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, Н) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника - Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный -

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

• Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6:00:00.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 2).

Таблица 2. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	3:00:00	1,2,6	11,50	5,00	16,50
2	Модуль С: Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
3	Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00	16,50
Итого	-	-	6:00:00	-	33,50	13,50	47,00

Модули с описанием работ

У участников есть 6 часов для изготовления изделий модулей А, С, D. Все изделия должны соответствовать теме «Искусство»

- Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать в изделиях модулей А, С, D
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания.

Описание модуля А: Миниатюры, порционные пирожные и пtiфуры

Участники готовят 1 тип изделий из блока «Миниатюры, порционные пирожные и пtiфуры» в количестве 15 шт.

Все изделия должны весить одинаково, в зависимости от заданного типа. Изделие должно содержать не менее 3 компонентов.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Декор на выбор участника (карамель/шоколад) и должен отражать тему «Искусство».

Изделия для презентации подаются на акриловых подставках 30*40*1,5 см. в количестве 10 шт.

Изделия для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- Тип изделия

– Вес изделия

– Вкус изделия

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день

Описание модуля С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы не могут быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).

Использование лаков не допускается. Ф

игурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Описание модуля D: Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

- корпусные конфеты;

или

- нарезные конфеты, глазированные шоколадом;

или

- трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г.

Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30*30*1,5 см. в количестве 10 шт.

Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- Вид конфет

- Вкус начинки

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

3. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ

3.1 Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по выпускным квалификационным (дипломным) работам:

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии;
- согласовывается на заседании Методического совета;
- утверждается приказом директора колледжа после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации.

3.2 Закрепление тем выпускных квалификационных (дипломных) работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителем выпускной квалификационной (дипломной) работы может быть только работник «РКИГ».

3.3. Законченную работу обучающийся предоставляет руководителю за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

В результате освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ВД 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
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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
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
ВД 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
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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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
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
ВД 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
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
ВД 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
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

4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТОЙ

4.1. Основные функции руководителя выпускной квалификационной (дипломной) работы:

- - консультации обучающегося по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала; обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;
- - рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации как составной части выпускной квалификационной (дипломной) работы;
- - консультации по оформлению работы, составлению доклада.

Выдача обучающимся заданий на разработку выпускной квалификационной (дипломной) работы производится не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

Руководителем выпускной квалификационной (дипломной) работы формируется календарный график выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, указываются нормативный и фактический сроки выполнения задания, оценивается ход выполнения работы.

Выполнение требований к выпускной квалификационной (дипломной) работе, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для обучающихся.

5. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ (ДИПЛОМНЫХ) РАБОТ

5.1 Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);
- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);
- Протокол ознакомления обучающихся с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Распорядительный акт образовательной организации о закреплении тем выпускных квалификационных (дипломных) работ, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Производственные характеристики;

- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- Выпускные квалификационные (дипломные) работы выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению выпускной квалификационной (дипломной) работы обучающихся (на каждого обучающегося);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим выпускную квалификационную (дипломную) работу по специальности;
- Приказ об утверждении;
- Приказ образовательной организации об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

5.2. Требования к оформлению ВКР

5.2.1. Общие требования

Требования к оформлению текста.

ВКР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **A 4 (210 x 297 мм)**.

Обязательный объем ВКР не менее 50 страниц печатного текста, не считая приложений.

Каждый лист ВКР должен иметь поля не менее:

Левое – **30 мм**; верхнее – **20 мм**; правое – **15 мм**; нижнее – **20 мм**.

Шрифт – **14, TimesNewRoman**.

Межстрочный интервал – **1,5**

Отступ красной строки – **1,25 см**.

Ориентация: **книжная**

Выравнивание текста – **по ширине**.

Выравнивание заголовков – **по центру строки**.

Переносы в словах не допускаются.

Цвет шрифта основного текста дипломной работы – черный.

Первой страницей является титульный лист.

Нумерация страниц – в нижнем правом углу. На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер странице не проставляются.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Вся работа должна быть **сброшюрована**.

Объем ВКР.

Количество страниц ВКР – не менее 50 листов, не считая приложений. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каждая новая глава начинается с новой страницы. Приложение может быть представлено в форме графиков, схем, таблиц, рисунков, презентаций.

Требования к нумерации страниц.

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т.е. после титульного листа, задания;
- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);
- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;
- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14.

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Текст ВКР должен быть тщательно выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение.

Заголовки – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается *с новой страницы*. Подразделы внутри раздела следуют через два интервала после окончания предыдущего подраздела на той же странице, если на ней остается место для текста. Не допускается наличие текста вне разделов и подразделов, помещение на разных страницах заголовка подраздела и его текста. Поэтому после заголовка раздела через два интервала печатается название подраздела и далее через **1,5 интервала** - текст подраздела.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал, предлоги и союзы в конце строки переносятся на следующую строку. Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

Пример:

- Раздел 1,
- Подраздел 1.1,
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

Пример – **1, 2, 3 и т. д.**

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример – **1.1, 1.2, 1.3 и т. д.**

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ВКР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию.

Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц¹

Иллюстративный материал, содержащийся в ВКР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, фотографиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не умещается в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

Рисунок имеет сквозной номер внутри раздела. Номер раздела указывается перед номером рисунка через точку. Например, «Рисунок 1.3». Если количество рисунков в работе незначительно (3-4), то допускается их сквозная нумерация по всему тексту без указания раздела.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Нумерация таблиц – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки – со строчных букв.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху «Продолжение таблицы 7».

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

Оформление приложений

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами

¹См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

(без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ВКР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Оформление ссылок на литературные источники

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в тексте документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

В ВКР следует придерживаться одного стиля ссылок.

Требования к оформлению списка используемой литературы.

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ВКР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);

- учебники, брошюры;
- периодические издания;
- электронные ресурсы.

5.3 Порядок защиты ВКР.

ВКР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения ВКР. Отрецензированная и сброшюрованная ВКР подлежит защите. Открытая защита ВКР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения обучающимся общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Студент может быть не допущен к защите ВКР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;

- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы дипломной работы;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ВКР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на дипломную работу.

Процедура защиты ВКР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Доклад обучающегося (возможно с использованием наглядных материалов – компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу обучающегося (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание рецензии и ответы обучающегося на замечания рецензента.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала

Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время.

Рекомендуемое время доклада 5 минут.

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите может быть оформлен в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

6. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГЭК

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам и итоговой государственной аттестации. По результатам итоговой государственной аттестации выпускник должен иметь только оценки "отлично". При этом оценок "отлично", включая оценки по итоговой государственной аттестации, должно быть не менее 75%, остальные оценки - "хорошо". Зачеты в процентный подсчет не входят.

В случае досрочной защиты, на основании представленного обучающимся документа, издается приказ руководителя образовательной организации, утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий для лиц, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией (часть 12 статьи 60273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г.).

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты,

проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

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

Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого	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
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ДР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная ДР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ДР не выполнена	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ДР выполнена некачественно	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ДР выполнена качественно и на высоком уровне

**Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

№п/п	Темы дипломной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане с банкетным залом на 100 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
2.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане с банкетным залом на 120 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
3.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане с банкетным залом на 150 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
4.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, в ресторане с банкетным залом на 130 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
5.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

	холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 75 мест с применением стандартов WorldSkills	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
6.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане на 130 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
7.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане на 80 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
8.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, в ресторане на 60 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
9.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане с банкетным залом на 100 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

10.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане класса люкс на 100 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
11.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане класса люкс на 100 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
12.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане класса люкс на 120 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
13.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане класса люкс на 80 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
14.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане класса люкс на 60 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
15.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 50 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
16.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане на 70 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
17.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане на 65 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
18.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане на 90 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
19.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане класса люкс на 75 мест с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
20.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане высшего класса на 70 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
21.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 200 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
22.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 100 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
23.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов и напитков, в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 200 мест с применением стандартов WorldSkills	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.4.1-4.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
24.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 120 мест с применением стандартов WorldSkills	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
25.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в кафе-кондитерской на 25 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
26.	Организация работы овощного цеха и технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест с применением стандартов WorldSkills	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
27.	Организация работы мясо-рыбного цеха и технологический процесс приготовления полуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест с применением стандартов WorldSkills	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
28.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане на 100 мест с применением стандартов WorldSkills	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	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

**Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения	
				очная	
		Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6
1	Окончили ОУ				
2	Допущены к защите				
3	Принято в защите ВК(Д)Р				
4	Защищено ВК(Д)Р				
5	Получили оценки:				
	- отлично				
	- хорошо				
	- удовлетворительно				
	- неудовлетворительно				
6	Средний балл				
7	Количество ВК(Д)Р, выполненных				
	- по темам, предложенным обучающимися				
	- по заявкам организаций				
	- в области поисковых исследований				
8	Количество ВК(Д)Р рекомендованных:				
	- к опубликованию				
	- к внедрению				

Директор ГБПОУ РК «РКИГ» _____ М.И.Пальчук

Общие результаты подготовки выпускников
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения	
				очная	
		Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6
1	Окончили ОО СПО				
2	Количество дипломов с отличием				
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»				
4	Количество выданных академических справок				

Директор ГБПОУ РК «РКИГ» _____ М.И.Пальчук