



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



УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Симферополь, 2023

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для проведения итоговой государственной аттестации

Разработчик: Горченёва Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ РК «РКИГ»;

Капшук-Габова Е.Р., преподаватель первой категории
ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «ПКД» _____ »
Протокол № 1 от 31 августа 2023г.
Председатель ЦМК _____ Е.В. Горченёва

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
«31» августа 2023г.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 202__ г.

М.П.

Горченёва Е.В. – автор составитель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО
ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение следующей квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Применяемые материалы

Для разработке оценочных заданий по каждому из сочетаний видов профессиональной деятельности рекомендуется применять следующие материалы:

Виды профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	Профессиональный стандарт 33.011 – Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	Поварское дело
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;	Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	Кондитерское дело
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;	Профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	Хлебопечение
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		

<p>обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>ВД 7. Выполнение работ по профессии повар, кондитер.</p>		
--	--	--

Перечень результатов демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедуры ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ВД 7. Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Демонстрирует моделирование реальных условий для решения задач по профессии повар, кондитер.
Защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
Письменная экзаменационная работа	Защита квалификационной работы (дипломной работы)
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Темы ВКР определяются учебным заведением и должны отвечать современным требованиям, иметь практико-ориентированный характер. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. В тематику ВКР по специальности включены профессиональные модули: при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 7 сложного	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. В тематику ВКР включены профессиональные модули:</p>
<p>6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Формой государственной итоговой аттестации по ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС, является защита выпускной квалификационной работы и государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, по компетенции 34 «Поварское дело». Демонстрационный экзамен проводится по компетенциям из перечня Ворлдскиллс, утверждённого Союзом, при наличии заявки на проведение демонстрационного экзамена, направленного в адрес Союза в установленном порядке. Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности. Комплекты оценочной документации размещаются в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах оператора демоэкзамена.

Задание на ВКР для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе. В задании указывается перечень вопросов, подлежащих разработке в выпускной квалификационной работе.

2.2. Порядок проведения процедуры

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена», в котором отражает особенности выбранной формой организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

На защите ВКР выпускники представляют выполненную дипломную работу (проект). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

Тематика ВКР должна включать несколько профессиональных модулей.

В комплект примерных заданий для ДЭ, так же должно входить несколько профессиональных модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

На выполнение ВКР и подготовку к ДЭ отводится 4 недели.

На защиту ВКР и проведение демонстрационного экзамена отводится 2 недели.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЕМАНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание задания

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело демонстрационный экзамен проводится по компетенции 34 Поварское дело, КОД 1.1

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.1 рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации..

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (Профессионалы), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.3 (Таблица 1)

Раздел	Наименование раздела	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	3,20

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

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 (В, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильнике должна быть организовано раздельное хранение полуфабрикатов

- Раковина 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 чётко, 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 H: 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.

3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

3.2.1. Порядок оценки

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и /или оценке демонстрационного экзамена. В том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,75.

№ п/п	Модуль, в котором используются критерии	Критерии	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Модуль А	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,8
2.	Модуль С	С: Горячее блюдо птица		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3.	Модуль D	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4.	Модуль Н	Н: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
ИТОГ:			06:30	-	21,70	13,85	35,55

3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в

соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Протокол фиксирует оценки за демонстрационный экзамен подписывается членами ГЭК, в т.ч. экспертной группой.

Таблица 3.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) 0,00%	0,00% - 19,99%	20,00 – 39,99%	40,00% - 69,99%	70, 00% - 100,00%
КОД 1.1	7,10	7,11- 14,21	14,22 - 4,88	24,89 - 35,55

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)

4.1. Темы ВКР разрабатываются преподавателями Колледжа и согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тем и содержании работы в соответствии с требованиями современного производства.

4.2. Тема ВКР может быть предложена самим обучающимся на основании личного заявления при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

4.3. Тема дипломной работы может являться продолжением исследований, проводимых обучающимся в процессе выполнения курсовых работ.

4.4. Примерная тематика ВКР утверждается директором Колледжа не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.5. Темы дипломных работ должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, культуры и образования.

4.6. Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа перед выходом на производственную (преддипломную) практику обучающихся.

4.7 Законченную работу обучающийся предоставляет руководителю за 2 недели до начала ГИА.

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:

од ком пете нци	Перечень компетенций
------------------------------------	-----------------------------

и	
о	
ФГ	
ОС	
Общие компетенции	
О К 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
О К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
О К 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
О К 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
О К 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
О К 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
О К 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
О К 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
О К 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
.	.
.	.
Профессиональные компетенции	
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	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

2.2.		реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
2.3.	ПК	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
2.4.	ПК	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
2.5.	ПК	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
2.6.	ПК	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
2.7.	ПК	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
2.8.	ПК	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		
3.1.	ПК	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
3.2.	ПК	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3.3.	ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3.4.	ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3.5.	ПК	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
3.6.	ПК	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
3.7.	ПК	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	
4.1.	ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
4.2.	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4.3.	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4.4.	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4.5.	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4.6.	ПК 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
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	
5.1.	ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
5.2.	ПК Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5.3.	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5.4.	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5.5.	ПК 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	
6.1	ПК Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6.2.	ПК Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
6.3.	ПК Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
6.4.	ПК Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

	движения Профессионалы	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
5.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 75 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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
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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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	ПМ.03 Организация и ведение	ПК.3.1-	ОК

	холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане с банкетным залом на 100 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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	3.7 ПК.6.1-6.5	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

	и пернатой дичи, в ресторане класса люкс на 80 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
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 чемпионатного движения Профессионалы	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
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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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		
18.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане на 90 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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
20.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане высшего класса на 70 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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	ПМ.03 Организация и ведение	ПК.3.1-	ОК

	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 чемпионатного движения Профессионалы	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	3.7 ПК.6.1-6.5	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 чемпионатного движения Профессионалы	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 120 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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
25.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в кафе-кондитерской на 25 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

	при пансионате на 200 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
27.	Организация работы мясорыбного цеха и технологический процесс приготовления полуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест с применением стандартов чемпионатного движения Профессионалы	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 чемпионатного движения Профессионалы	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

РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ 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 производятся 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.

ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

6.1. Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Процедура защиты

устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии.

6.2. Процедура защиты, как правило, проходит таким образом:

- секретарь ГЭК представляет выпускника и оглашает тему его работы, зачитывает рецензию на ВКР;

- выпускник выступает с докладом (не более 10 минут), в котором он должен отразить: актуальность темы, цель и задачи исследования, состояние проблемы, результаты проведенного исследования, конкретные выводы и предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в конкретных условиях; особое внимание необходимо сосредоточить на результатах собственных исследований;

- выпускник отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, связанные с тематикой дипломной работы.

6.3. Общее время защиты выпускником дипломной работы с учетом дополнительных вопросов членов ГЭК должно составлять не более 30 минут.

6.4. Секретарь ГЭК во время заседания ведет протокол, утвержденный в приложении Положения о государственной итоговой аттестации по ОПОП-ППССЗ в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

6.5. Обсуждение результатов защиты и выставление оценок проводятся на закрытом заседании ГЭК после завершения защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

6.6. Оценки заносятся в зачетные книжки обучающихся и протоколы заседаний. Решение принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель) обладает правом решающего голоса.

6.7. Результаты защиты работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

6.8. При выставлении оценки по результатам защиты работ члены ГЭК опираются на систему оценивания, представленную в п.5.6. Настоящего положения.

6.9. В случае несогласия с выставленной оценкой, обучающийся вправе подать апелляцию согласно Положению о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

6.2. Требования к оформлению ВКР

6.2.1. Общие требования

Требования к оформлению текста.

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

Формат бумаги – А 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 пронумеровать *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 пронумеровать 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.

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

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 (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.

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

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий для лиц, не проходивших 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 оценивания выпускной квалификационной работы

Оценка 5 «Отлично»:

- Содержание выпускной квалификационной работы полностью соответствует теме. Тема раскрыта и глубоко изучена.
- Работа носит аналитический, а не описательный характер (дается сравнение различных точек зрения на исследуемый вопрос, аргументация собственных выводов и оценок).
- Соблюдена структура подачи материала.

- Выполнена практическая часть работы.
- Выпускная квалификационная работа имеет реальное направление (может быть использована на практике).
- Оформление выпускной квалификационной работы соответствует основным требованиям.
- Отсутствуют речевые, грамматические, логические, стилистические и пунктуационные ошибки.
- Отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу положительные.
- Даны полные ответы на вопросы членов ГЭК и замечания рецензента.

Оценка 4 «Хорошо»:

- Содержание выпускной квалификационной работы полностью соответствует обозначенной теме. Тема раскрыта.
- Работа носит скорее описательный характер, хотя есть попытки сделать сравнительный анализ различных точек зрения на исследуемый вопрос.
- Соблюдена структура подачи материала.
- Практическая часть работы выполнена.
- Оформление выпускной квалификационной работы соответствует основным требованиям, однако, допущены речевые, грамматические, логические, стилистические и пунктуационные ошибки.
- Отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу положительные.
- Ответы даны на все вопросы членов ГЭК и замечания рецензента.

Оценка 3 «Удовлетворительно»:

- Содержание выпускной квалификационной работы в общих чертах соответствует обозначенной теме, но тема раскрыта не полностью, имеются недочеты.
- Работа носит описательный характер.
- Допущены неточности в структуре подачи материала.
- Оформление выпускной квалификационной работы в целом соответствует основным требованиям, но присутствуют речевые, грамматические, логические, стилистические ошибки.
- Отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу положительные.
- Ответы на вопросы членов ГЭК неуверенные и неполные.

Оценка 2 «Неудовлетворительно»:

- Содержание выпускной квалификационной работы раскрыто не полностью.
 - Присутствуют грубые ошибки в расчетах, принятых решениях.
 - Имеются ошибки в оформлении выпускной квалификационной работы.
 - Не соблюдены сроки выполнения выпускной квалификационной работы.
 - Положительный отзыв и рецензия даны, но с указанием грубых ошибок.
- В случае получения отрицательного отзыва или рецензии выпускная квалификационная работа обучающегося на защиту не допускается, о чем выдается выписка из протокола заседания цикловой комиссии.

Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

К рите ри и	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	<p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается.</p> <p>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)</p>	<p>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</p>	<p>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)</p>	<p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе</p>
Логика работы	<p>Содержание и тема работы плохо согласуются между собой</p>	<p>Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
Сро ки	<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)</p>	<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)</p>	<p>Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)</p>	<p>Работа сдана с соблюдением всех сроков</p>

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

