Приложение 5
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(очная форма обучения)

на 2026 - 2027 учебный год

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1.Паспорт программы государственной итоговой аттестации	8
1.1Область применения программы государственной итоговой аттестации	8
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	14
1.3.Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию	14
2.Структура и содержание государственной итоговой аттестации	15
2.1Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации	15
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации	15
2.2.1. Подготовка и защита дипломной работы	15
2.2.2. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена	21
2.3 Требования к оформлению дипломной работы	27
2.3.1Требования к тематике дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	27
2.3.2 Требования к структуре и содержанию дипломной работы	29
2.3.3 Требования к оформлению дипломной работы в соответствии с нормоконтролем	31
2.4 Требования к проведению демонстрационного экзамена	33
3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	35
3.1. Материально – техническое обеспечение	35
3.1.1 При выполнении дипломной работы	35
3.1.2 Для защиты дипломной работы	35
3.1.3. Проведение демонстрационного экзамена	35
3.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации	36

3.3. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации 37
3.3.1Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломной работы 37
3.3.2. Требования к квалификации членов ГЭК 37
3.3.3. Требования к Главному эксперту и членам Экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена 37
4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций 38
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации 40
5.1 Порядок оценки результатов дипломной работы 40
5.2 Порядок оценки защиты дипломной работы 42
5.3 Порядок оценки демонстрационного экзамена 45
6. Итоговые документы государственной итоговой аттестации 46
Приложения 47

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации № 44828 от 20 декабря 2016 г. с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.;

– Приказом ФГБОУ ДРО ИРПО от 28 февраля 2023 № П-70 "О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена";

– письма Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА СПО в 2023 году» от 19.10.2022 г. № 05-1813;

– Приказом ФГБОУ ДРО ИРПО от 04 апреля 2023 № П-153 "О введении в действие Положения о проведении обследований центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году".

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

В государственную итоговую аттестацию выпускников специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включены:

– дипломная работа (далее ДР);

– демонстрационный экзамен.

ДР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Перечень тем ДР рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания и утверждается приказом директора ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ДР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ДР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей,

входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Требования к ДР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ДР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

– виды государственной итоговой аттестации;

– материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;

– сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);

– условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

– критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;

– требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;

– порядок подачи апелляций;

– итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания и утверждается директором ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум после её обсуждения на заседании предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии, работодателей.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебными планами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к 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 обслуживании;

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;

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;

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;

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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

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

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

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

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

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

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 обслуживании

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов

ПК 7.2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3 Готовить простые супы и соусы

ПК 7.4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 7.5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы

ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки

ПК 7.8 Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО.

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

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

Всего – 216 часов (6 недель), в том числе:

– подготовка к защите ДР – 144 часа (4 недели);

– проведение демонстрационного экзамена, защита дипломной работы – 72 часа (2 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Формы проведения ГИА:

– дипломная работа;

– демонстрационный экзамен.

Сроки проведения ГИА с 19.05.2025 г. по 28.06.2025 г.

В том числе:

– подготовка к защите ДР - с 19.05.2025 г. по 15.06.2025 г.

– защита ДР - с 16.06.2025 г. по 28.06.2025 г.

– демонстрационный экзамен - с 16.06.2025 г. по 18.06.2025 г.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Подготовка и защита дипломной работы

ДР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Целью выполнения ДР является систематизация и углубление знаний обучающихся по избранной специальности, их применение при решении конкретных практических задач в контексте овладения основами исследовательской работы, осмысления будущей профессиональной деятельности в русле современного уровня развития науки и практики. Основными задачами выполнения ДР выступают:

– закрепление, углубление компетенций, теоретических знаний и практических умений обучающихся, их применение в профессиональной деятельности;

– развитие умений самостоятельной работы с научными и научно-методическими информационными источниками, творческой инициативы обучающихся;

– развитие умений структурированного и стилистически грамотного изложения материала, убедительного обоснования выводов, практических рекомендаций;

– формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности;

– приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

К защите ДР допускаются лица, завершившие полый курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом в соответствии с ФГОС СПО.

Тематика ДР должна отвечать следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Перечень тем ДР рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания и утверждается приказом директора ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум. Темы ДР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Примерные темы ДР разработанные преподавателями профессионального цикла совместно с руководителями преддипломной практики и специалистами предприятий сферы обслуживания и общественного питания (Приложение А).

Обучающимся предоставляется право выбора темы ДР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ДР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

В соответствии с утвержденной темой руководитель дипломной работы разрабатывает дипломное задание по установленной форме (Приложение Б), подрезывает его, утверждает у заместителя директора по учебно-производственной

работе и выдает обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Руководитель дипломной работы проводит консультации, где разъясняет назначение, задачи, структуру, объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы, проверяет результаты расчетов.

Руководителями дипломной работы назначены преподаватели Герасимова С. Л., Ложкина Е.А., Готовцева Т.С., направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности подготовки выпускника. Консультантом по нормоконтролю назначается Самойлова М. П., диспетчер.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

– разработка и выдача дипломного задания;

– разработка совместно с обучающимися плана подготовки дипломной работы;

– консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;

– оказание помощи студенту в подборе необходимых источников информации;

– контроль хода выполнения дипломной работы;

– оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке доклада для защиты дипломной работы;

– проверка дипломной работы и предоставление письменного отзыва (Приложение В).

Руководитель дипломной работы сопровождает не более 8 студентов. На консультации для каждого студента предусмотрено не более двух часов в неделю.

Требования к ДР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ДР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

По завершении обучающимся подготовки ДР руководитель проверяет качество работы, подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным

отзывом передает председателю предметной (цикловой) комиссии для направления их на рецензирование.

В отзыве руководитель дипломной работы дает балльную оценку работы обучающегося над дипломной работой по указанным критериям, которые отражают соблюдение графика выполнения ДР, отношение обучающегося к процессу дипломного проектирования, а также степень самостоятельности обучающегося и т.д. Заканчивается отзыв переводом фактической суммы баллов по ДР в оценку и заключением руководителя о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

Дипломная работа подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование дипломной работы проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами направление деятельности, которых, соответствует области профессиональной деятельности подготовки выпускника.

Рецензенты дипломной работы определяются не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензент дает балльную оценку работы студента над дипломной работой по указанным критериям:

– соответствие представленного материала заданию на дипломную работу;

– актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития отрасли;

– соответствие содержания работы поставленным целям и задачи и т.д. (Приложение Г).

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

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебно-производственной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

Выпускники для защиты дипломных работ распределяются по группам. Количество человек в группе не должно превышать 12 человек. Контроль

распределения выпускников по группам осуществляют руководители ДР и председатель предметной (цикловой) комиссии.

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, выполнившие дипломную работу и получившие отзыв руководителя и рецензию.

Решение о проведении предварительной защиты дипломной работы принимает предметная (цикловая) комиссия по согласованию с заместителем директора по учебно-производственной работе.

Для проведения защиты ДР создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК). ГЭК действует в течение одного календарного года.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. В случае проведения демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также члены экспертной группы. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

– представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК.

Основные функции ГЭК:

– комплексная оценка уровня освоения теоретических знаний и практических умений обучающихся, компетенций выпускника;

– оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;

– решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании/ об образовании и квалификации;

– разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников.

Защита проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. Результаты заносятся в сводный лист оценки дипломной работы (Приложение Е). При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протокол, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем), членами и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии (Приложение Д).

На защиту ДР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ДР на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы

(графическая часть), при необходимости с применением информационно-коммуникационных технологий.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Обучающийся, не прошедший защиту ДР или получивший оценку «неудовлетворительно», может повторно выйти на защиту не ранее чем через шесть месяцев. Для повторного выхода на защиту ДР обучающийся, не прошедший защиту по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательную организацию на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Обучающимся, не проходившим защиту ДР по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее повторно без отчисления из образовательной организации, не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Повторное прохождение защиты ДР для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

По окончании защит ДР ГЭК предоставляет отчет, в котором приводится анализ хода и результатов защит ДР, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Кроме того, указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки специалистов среднего звена по совершенствованию качества подготовки выпускников. Отчет о работе ГЭК обсуждается на педагогическом совете образовательной организации.

Результаты защит ДР отражаются в отчете о результатах самообследования.

2.2.2. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для проведения демонстрационного экзамена как составной части процедуры ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, образовательная организация направляет соответствующую заявку Региональному оператору.

Для проведения ДЭ образовательной организацией из перечня, размещенного на информационном ресурсе Оператора https://om.firpo.ru/, выбирается КОД по специальности.

Согласно заявлениям выпускников для проведения ДЭ в рамках ГИА определяется уровень ДЭ.

После выбора КОД образовательной организацией производится формирование экзаменационных групп с учетом доступного количества рабочих мест в ЦПДЭ, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения модулей задания с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

При проведении ДЭ образовательная организация вправе применять средства электронного обучения и дистанционные образовательные технологии при условии выполнения требований законодательства, регулирующего вопросы организации и проведения аттестации, а также требований КОД в части оснащения ЦПДЭ и застройки площадки:

даты экзамена определяются образовательной организацией в соответствии с графиком учебного процесса, в том числе проведение ДЭ в выходные дни. При планировании дат проведения ДЭ необходимо учитывать отсутствие возможности у Оператора осуществления технической и (или) консультационной поддержки в выходные и праздничные дни;

дата подготовительного дня проводится не позднее чем за 1 (один) рабочий день до даты проведения ДЭ. Исключения составляют дни ДЭ, приходящиеся на выходные дни, праздничные дни или если это обусловлено технологическими

особенностями ДЭ (например, требуется 1 (один) день для проведения демонтажных работ на площадке);

– дата выдачи задания для ДЭ осуществляется в день, предшествующий дню ДЭ. Если день выдачи задания выпадает на выходной или праздничный день, дата выдачи задания может быть указана в рабочий день, предшествующий дню проведения ДЭ.

ЦПДЭ может быть дополнительно обследован Оператором на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов

Все личные профили должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее чем за 21 календарный день до начала ДЭ.

Для проведения ДЭ не позднее чем за 15 (пятнадцать) календарных дней до начала ДЭ назначается экспертная группа на каждую экзаменационную площадку. Возможно назначение экспертной группы для каждой экзаменационной группы. Член экспертной группы, включая главного эксперта, не должен представлять одну с экзаменуемым(и) образовательную организацию (образовательная организация – юридическое лицо, структурные подразделения образовательной организации, в том числе филиалы и представительства, которые не являются юридическими лицами и действуют на основании устава образовательной организации).

ДЭ проводится в соответствии с Планом проведения ДЭ, содержащим подробную информацию о времени проведения ДЭ для каждой экзаменационной группы, о времени на ознакомление с заданием ДЭ, о распределении смен (при наличии) с указанием количества рабочих мест, перерывов на обед и других мероприятий, предусмотренных КОД.

На период проведения ДЭ организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры ЦПДЭ, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента), при необходимости.

В подготовительный день главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, участников ДЭ, а также технического эксперта. По итогам проверки заполняется и подписывается Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, регистрация присутствующих, ознакомление их с планом проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, распределение рабочих мест между экзаменуемыми с использованием способа случайной выборки, оформление необходимых протоколов.

Сверка состава экспертной группы осуществляется в соответствии с подтвержденными в ИСО данными на основании документов, удостоверяющих личность.

В случае неявки экзаменуемого, неявившийся отмечается главным экспертом в ИСО (проставление статуса отсутствия в подготовительный день) как отсутствующий в подготовительный день и не допускается до выполнения задания ДЭ. Данный факт заносится в протоколы, оригиналы которых передаются на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов. Оригиналы протоколов хранятся в образовательной организации, обучающиеся которой проходили процедуру ДЭ. Общий срок хранения документов – не менее одного года с момента завершения обучения в образовательной организации участников ДЭ.

Для не явившихся по уважительной причине участников ДЭ необходимо предусмотреть процедуру проведения ДЭ в другой период после согласования изменения графика ДЭ с координатором и Оператором.

Проведение инструктажа об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства возлагается на технического эксперта и отражается в соответствующих протоколах.

В подготовительный день в личном кабинете ИСО главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения ДЭ в конкретной экзаменационной группе.

Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по варианту задания, выбранному в автоматизированном случайном порядке в ИСО.

После получения варианта задания главным экспертом не допускается его разглашение или ознакомление с ним других лиц до дня ДЭ.

В день проведения ДЭ, проводимого в рамках ГИА, в ЦПДЭ присутствуют:

– руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован ЦПДЭ;

– не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

– члены экспертной группы;

– главный эксперт;

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

– экзаменуемые;

– технический эксперт;

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

– тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов;

– организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно. Главный эксперт к оценке результатов ДЭ не допускается.

В случае досрочного завершения ДЭ экзаменуемым по независящим от него причинам результаты ДЭ оцениваются по фактически выполненной работе. В случае досрочного завершения ДЭ как формы ГИА экзаменуемым по независящим от него причинам результаты ДЭ оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого экзаменуемого ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ДЭ, а такой экзаменуемый признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Участник, нарушивший порядок проведения ДЭ, в том числе правила производственной безопасности и охраны труда, или препятствующий выполнению задания ДЭ другими участниками ДЭ, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени, технических остановок времени и нештатных ситуаций, который подписывается главным экспертом и всеми членами экспертной группы. При этом, потерянное время участнику не компенсируется.

После повторного предупреждения участник может быть удален Главным экспертом с площадки, о чем вносится запись в соответствующий протокол и подписывается Главным экспертом и всеми членами экспертной группы.

Выпускникам, не прошедшим ДЭ в рамках ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся в дни ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации. Обучающимся, не прошедшим ДЭ в рамках промежуточной аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти процедуру ПА в соответствии с порядком организации и проведения промежуточной аттестации, утвержденном образовательной организацией.

Выпускники, не прошедшие ДЭ в рамках ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ДЭ в рамках ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз. Обучающимся, не прошедшим ДЭ в рамках ПА по неуважительной причине, предоставляется возможность пройти процедуру ПА в соответствии с порядком организации и проведения ПА, утвержденном образовательной организацией.

Дополнительные дни проведения ДЭ организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА с учетом требований КОД.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов. Оригиналы протоколов хранятся в образовательной организации, обучающиеся которой проходили процедуру ДЭ. Общий срок хранения документов – не менее одного года с момента завершения обучения в образовательной организации участников ДЭ.

2.3 Требования к оформлению дипломной работы

2.3.1 Требования к тематике дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема дипломной работы должна соответствовать основной профессиональной образовательной программе специальности, должна быть увязана с видами будущей профессиональной деятельности.

Тематикой дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является:

1. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана китайской кухни на 80 мест
2. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана итальянской кухни на 60 мест

3. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана русской кухни на 60 мест
4. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе русской кухни на 40 мест
5. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд закусочной блинной на 30 мест
6. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента закусочной чебуречной на 25 мест
7. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента специализированной закусочной шашлычной на 35 мест
8. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд закусочной вареничной на 30 мест
9. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана японской кухни на 65 мест
10. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе казахской кухни на 80 мест
11. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе узбекской кухни на 50 мест
12. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента семейного кафе на 50 мест
13. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента моно-кафе на 45 мест
14. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов сложного ассортимента детского кафе на 50 мест
15. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента молодежного кафе на 40 мест
16. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе мексиканской кухни на 30 мест
17. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе европейской кухни на 60 мест
18. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих

блюд сложного ассортимента пельменной на 40 мест

19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента буфета при техникуме на 30 мест
20. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента детского кафе на 30 мест
21. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе восточной кухни на 35 мест
22. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе при кинотеатре на 50 мест
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе при театре на 40 мест
24. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе при парке культуры и отдыха на 45 мест
25. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента студенческого кафе на 40 мест
26. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе-мороженого на 30 мест
27. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента гриль-бара на 45 мест
28. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе быстрого питания на 40 мест
29. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианского кафе на 45 мест
30. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента привокзального кафе на 40 мест
31. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 70 мест
32. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента столовой при промышленном предприятии на 50 мест

33. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при высшем учебном заведении на 60 мест
34. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе в торговом комплексе на 40 мест
35. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе в профессиональной образовательной организации на 40 мест
36. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих десертов сложного ассортимента кофейни на 35 мест
37. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации мучных кулинарных изделий сложного ассортимента кафе-пиццерии на 40 мест
38. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана французской кухни на 50 мест
39. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе белорусской кухни на 50 мест
40. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе армянской кухни на 50 мест
41. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе грузинской кухни на 50 мест

2.3.2 Требования к структуре и содержанию дипломной работы

В состав дипломной работы входит пояснительная записка и план цеха с расстановкой технологического оборудования.

Пояснительная записка выполняется на листах формата А-4, объём основного текста записки должен быть не менее 45-50 листов печатного текста.

Структура дипломной работы должна быть следующей:

Титульный лист;

Задание;

Рецензия и отзыв руководителя;

Оглавление;

Введение;

Теоретический раздел;

Технологический раздел;

Экономический раздел;

Заключение;

Библиографический список (не менее 20 источников);

Приложения.

Содержание пояснительной записки к дипломному проекту:

Введение

Глава 1. Теоретический раздел

1.1 Характеристика предприятия общественного питания

1.2 Организация работы предприятия общественного питания

1.3 Организация охраны труда структурного подразделения

Глава 2. Технологический раздел

2.1 Разработка производственной программы предприятия

2.2 Разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо

2.3 Организация работы трудового коллектива структурного подразделения

Глава 3 Экономический раздел

Заключение

Библиография

Содержание дипломной работы

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ДР, круг рассматриваемых проблем, перечислить зарубежные и отечественные разработки в данной области, дать аннотации к разделам ДР. Объем введения 2-5 страниц.

Основная часть работы. Основную часть следует делить на главы и параграфы. Основная часть ДР включает три раздела, каждый содержит подпункты в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы, а название пунктов - название раздела. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела (пункта).

В теоретическом разделе описана характеристика предприятия общественного питания, организация работы предприятия общественного питания организация охраны труда структурного подразделения.

В технологическом разделе представлена разработка производственной программы предприятия, разработка и адаптация рецептур на фирменное блюдо, организация работы трудового коллектива структурного подразделения.

Третий раздел (экономический) содержит калькуляцию блюда (изделия) из меню проектируемого предприятия.

Завершающей частью ДР является заключение, которое содержит итог по проделанной работе и выводы в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более трех страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Библиография отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 15), составленный в следующем порядке:

– нормативно-техническая литература;

– учебники, учебные, справочные пособия (в алфавитном порядке).

2.3.3 Требования к оформлению дипломной работы в соответствии с нормоконтролем

Дипломная работа выполняется в соответствии с требованиями к содержанию, структуре, объему и оформлению ДР, принятыми в образовательной организации по оформлению пояснительной записки.

Методические рекомендации расположены на сайте техникума (ссылка на сайт:https:yets.ru./uploads/gallere/mtdia/br).

Изложение текста и оформление ДР выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017, ГОСТ Р 7.0.100-2018, ГОСТ Р 7.0.97-2016, ГОСТ 2.105-2019 и с учетом рекомендаций локальных нормативных актов профессиональной образовательной организации.

Задачи нормоконтроля:

– нормоконтроль осуществляется после полного завершения и оформления дипломной работы;

– основной задачей проведения нормоконтроля является выполнение норм, правил и требований, установленных в стандартах и другой нормативно технической документации при разработке студентами дипломных работ;

Порядок проведения нормоконтроля:

– пояснительная записка представляется на нормоконтроль в законченном виде, при наличии подписей руководителя (консультантов), исполнителя;

– при обнаружении ошибок, небрежного выполнения работы, отсутствия обязательных подписей, несоблюдения требований, действующих ЕСТД, нормоконтролер возвращает студенту работу на исправление. Без подписи нормоконтролера работы к защите не допускаются.

В процессе нормоконтроля пояснительных записок проверяется:

– правильность заполнения титульного листа, наличие необходимых подписей;

– наличие и правильность выделение заголовков, разделов и подразделов, наличие красных строк, соблюдение полей, шрифта и интервалов;

– правильность оформления содержания, соответствие названий разделов и подразделов в содержании соответствующим названиям в тексте пояснительной записки;

– правильность нумерации страниц, разделов и подразделов, иллюстраций, таблиц (приложений), формул;

– правильность оформления иллюстраций - чертежей, рисунков, графиков;

– правильность оформления таблиц;

– правильность расшифровки символов, входящих в формулы, наличие и правильность размерностей физических величин, их соответствие СИ;

– наличие и правильность ссылок на использованные источники, правильность оформления ссылок.

2.4 Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится строго в соответствии с выбранным КОД 43.02.15-1-2025 Поварское дело.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	**2**	**3**
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	43.02.15-1-2025
5	Уровень ДЭ	Профильный
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	100
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	4:30:00
8	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
9	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	Очный
10.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для подготовки к ГИА обучающиеся в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы образовательной организации, учреждений, организаций и предприятий, на базе которых проходит их производственная практика и проводится демонстрационный экзамен.

3.1.1 При выполнении дипломной работы для преподавателей – руководителей ДР и консультантов обеспечивается помещение, в котором присутствуют:

– рабочее место для консультанта - преподавателя;

– компьютер, принтер;

– лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

– график проведения консультаций по ДР;

– комплект учебно-методической документации;

– доступ к ресурсам сети Интернет.

3.1.2 Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет, в котором присутствуют:

– рабочие места для членов ГЭК;

– мультимедийный проектор.

3.1.3. Проведение демонстрационного экзамена осуществляется только в Центрах проведения демонстрационных экзаменов (далее ЦПДЭ), обследованных Оператором.

Предметом обследования ЦПДЭ является соответствие ЦПДЭ условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

3.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

При проведении ГИА обеспечивается доступ к информационному сопровождению, в обязательном порядке включающему:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся ГБПОУ ЮЭТ;

– программу ГИА;

– методические указания по выполнению дипломной работы;

– методические рекомендации по подготовке к демонстрационному экзамену;

– комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена;

– приказ об утверждении председателей ГЭК;

– приказ о создании ГЭК;

– приказ об утверждении тем ДР;

– зачетные книжки;

– сводную ведомость успеваемости за период обучения;

– протоколы заседаний ГЭК;

– итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;

– литературу по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

3.3. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

3.3.1 Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломной работы устанавливаются приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 608н «Об утверждении профессионального

стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

3.3.2. Требования к квалификации членов ГЭК

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.3.3. Требования к Главному эксперту и членам Экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена

Члены экспертной группы проходят обучение и аттестацию в соответствии с Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации ФГБОУ ДРО ИРПО П-70 от 28 февраля 2023 г.

4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями/законными представителями несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка результатов ГИА определяется в ходе заседания ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.1 Порядок оценки результатов дипломной работы

Оценка результатов выполнения дипломной работы слагается из оценки содержания пояснительной записки, а также проявления самостоятельности и реализации календарного плана дипломного проектирования.

Итоговая оценка дипломной работы отражает оценку руководителя работы и консультанта (при наличии) и показывает результаты общих и профессиональных компетенций и выставляется с учетом определенных критериев.

Оценка «отлично» выставляется в случаях, когда:

– дипломная работа выполнена в соответствии с заданием в полном объёме и соответствует установленным требованиям;

– реализован календарный план дипломного проектирования в соответствии с графиком дипломного проектирования;

– при выполнении дипломной работы проявлялась самостоятельность, инициативность, творческая активность обучающегося, использованы действующие нормативные документы и каталоги, информационные технологии для решения профессиональных задач дипломного проектирований;

– применено современное программное обеспечение при выполнении дипломной работы;

– пояснительная записка дипломной работы содержит грамотно изложенные, точные и правильные практические расчеты в соответствии с действующей технической нормативной документацией и профессиональной терминологии, характеризуется логичным, доказательным изложением материала с соответствующими таблицами и выводами.

Оценка «хорошо» выставляется в случаях, когда:

– дипломная работа выполнена в соответствии с заданием в полном объёме и соответствует основным установленным требованиям;

– реализован календарный план дипломного проектирования в соответствии с графиком дипломного проектирования;

– при выполнении дипломной работы проявилась самостоятельность и инициативность обучающегося, использованы действующие нормативные документы и каталоги, информационные технологии для решения профессиональных задач дипломного проектирований;

– пояснительная записка дипломной работы содержит неточности в расчетах, не влияющие на конечный результат, соответствует действующей технической нормативной документации и профессиональной терминологии, характеризуется логичным, доказательным изложением материала с соответствующими таблицами, но могут отсутствовать часть выводов.

Оценка «удовлетворительно» выставляет в случаях, когда:

– дипломная работа выполнена в соответствии с заданием, но объем проекта не в полной мере соответствует нормам и основным установленным требованиям;

– дипломная работа выполнен самостоятельно, но без проявления инициативы и творческой активности или не в полной мере самостоятельно (постоянный контроль руководителя);

– реализован календарный план дипломного проектирования в соответствии с графиком дипломного проектирования, но не всегда соблюдались сроки выполнения отдельных частей дипломной работы;

– пояснительная записка дипломной работы содержит неточности расчетов, которые повлияли на результаты, неверно использована профессиональная терминология, характеризуется нелогичным изложением материала с соответствующими таблицами, но отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда:

– объем дипломной работы не соответствует установленным нормам и заданию;

– дипломная работа выполнена самостоятельно, но без проявления инициативы и творческой активности или не самостоятельно, т.к. студент не посещал консультации;

– календарный план дипломного проектирования реализован с нарушениями с графиком дипломного проектирования;

– материал пояснительной записки изложен логически непоследовательно, структура пояснительной записки не выдержана, практические расчеты и таблицы оформлены небрежно и имеют грубые ошибки, нелогичное изложение материала, не имеет выводов, либо они носят декларативный характер.

При оценке «неудовлетворительно» дипломной работы руководителем или рецензентом к защите дипломная работа не представляется.

5.2 Порядок оценки защиты дипломной работы

Оценка защиты дипломной работы учитывает оценки руководителя, рецензента, доклад и ответы обучающегося на вопросы.

Оценка дипломной работы окончательно определяется на закрытом заседании ГЭК как общая оценка общей и профессиональной компетентности обучающегося и выставляется с учетом определенных критериев.

Критериями оценки дипломной работы членами ГЭК являются:

– качество доклада – логика изложения, способность лаконично представить основные результаты проекта, доказательность и иллюстративность главных выводов, применение профессиональной терминологии, свободное владение материалом;

– ответы на вопросы - умение давать правильные лаконичные, четкие, по сути вопроса ответы, убедительность, способность отстаивать свою точку зрения, полное и свободное владение материалом диплома и в целом по заявленной теме;

– графический материал – владение материалом, обращение к нему во время доклада, качество оформления в соответствии с нормативными требованиями;

– качество дипломной работы (на основании ответов на вопросы, просмотра дипломной работы и графического материала) по названным выше основным критериям.

То есть при определении итоговой оценки учитываются как содержание дипломной работы, так и умения, навыки студента убедительно доказать собственные выводы, профессионально обосновать полученные данные, свободное владение материалом дипломной работы.

Оценка «отлично» выставляется в случаях, когда:

– дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

– объем дипломной работы соответствует установленным требованиям;

– пояснительная записка дипломной работы содержит грамотно изложенные, точные и правильные практические расчеты в соответствии с действующей технической нормативной документацией, характеризуется логичным, доказательным изложением материала с соответствующими таблицами и выводами;

– при защите дипломной работы автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие выводы, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы, активно использует графическую часть ДР.

Оценка «хорошо» выставляется в случаях, когда:

– дипломная работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

– объем дипломной работы соответствует установленным требованиям;

– пояснительная записка дипломной работы содержит неточности в расчетах, не влияющие на конечный результат, соответствует действующей технической нормативной документации и профессиональной терминологии, характеризуется логичным, доказательным изложением материала с соответствующими таблицами, но могут отсутствовать часть выводов;

– при защите дипломной работы автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах, достаточно использует графическую часть ДР.

Оценка «удовлетворительно» выставляет в случаях, когда

– дипломная работа имеет замечания руководителя и рецензента по содержанию и оформлению работы;

– объем дипломной работы не вполне соответствует установленным требованиям;

– пояснительная записка дипломной работы выполнена в соответствии с ГОСТом, но имеет небольшие недочеты.

– содержит небрежность оформления и неточности расчетов, которые повлияли на результаты, неверно использована профессиональная терминология, характеризуется нелогичным изложением материала с соответствующими таблицами, но отсутствуют выводы;

– при защите дипломной работы автор, в целом, владеет содержанием работы, но проявляет неуверенность, показывает недостаточное знание содержания дипломной работы. Доклад в основном раскрывает содержание, однако недостаточно аргументирован. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, показывает слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые он использует в своей работе. Во время доклада периодически используется заранее подготовленный текст, при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК, не даёт полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда:

– дипломная работа имеет критические отзывы руководителя и рецензента;

– объем дипломной работы не соответствует установленным требованиям;

– материал пояснительной записки изложен логически непоследовательно, структура пояснительной записки не выдержана, практические расчеты и таблицы оформлены небрежно и имеют грубые ошибки, нелогичное изложение материала, не имеет выводов, либо они носят декларативный характер;

– при защите дипломной работы автор чувствует себя неуверенно, совсем не ориентируется в терминологии работы, при ответе допускает существенные ошибки, доклад охватывает менее 50% необходимого материала, разрозненный и бессистемный, неуверенный, нечеткий, в основном с использованием подготовленного заранее текста и слабо раскрывает содержание работы. Графический материал используется непродуманно, аргументация недостаточная. Затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопросов, при ответе допускается, существенные ошибки или на вопросы членов ГЭК выпускник не отвечает совсем.

5.3 Порядок оценки демонстрационного экзамена

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале в соответствии с КОД 43.02.15-1-2025 Поварское дело.

Таблица 2 – Схема перевода результатов ДЭ из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

6. ИТОГОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По завершении проведения ГИА оформляются и передаются на хранение в соответствии с установленным порядком:

– протоколы заседаний ГЭК по защите ДР;

– протоколы заседаний ГЭК о присуждение квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;

– отчет о работе ГЭК;

– итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;

– протоколы о рассмотрении апелляции.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____И. В. Хоменко

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебно-производственной
работе____ Е.В. Чапаева
«____»_____ 2024 г.

Приложение А

(справочное)

Примерная тематика дипломных работ

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана китайской кухни на 80 мест
2. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана итальянской кухни на 60 мест
3. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана русской кухни на 60 мест
4. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе русской кухни на 40 мест
5. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд закусочной блинной на 30 мест
6. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента закусочной чебуречной на 25 мест
7. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента специализированной закусочной шашлычной на 35 мест
8. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд закусочной вареничной на 30 мест
9. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана японской кухни на 65 мест
10. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе казахской кухни на 80 мест
11. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе узбекской кухни на 50 мест
12. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента семейного кафе на 50 мест
13. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента моно-кафе на 45 мест
14. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных

десертов сложного ассортимента детского кафе на 50 мест

15. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента молодежного кафе на 40 мест
16. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе мексиканской кухни на 30 мест
17. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе европейской кухни на 60 мест
18. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента пельменной на 40 мест
19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента буфета при техникуме на 30 мест
20. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента детского кафе на 30 мест
21. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе восточной кухни на 35 мест
22. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе при кинотеатре на 50 мест
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе при театре на 40 мест
24. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе при парке культуры и отдыха на 45 мест
25. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента студенческого кафе на 40 мест
26. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе-мороженого на 30 мест
27. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента гриль-бара на 45 мест
28. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе быстрого питания на 40 мест
29. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианского кафе на 45 мест

30. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента привокзального кафе на 40 мест
31. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 70 мест
32. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента столовой при промышленном предприятии на 50 мест
33. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при высшем учебном заведении на 60 мест
34. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе в торговом комплексе на 40 мест
35. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе в профессиональной образовательной организации на 40 мест
36. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих десертов сложного ассортимента кофейни на 35 мест
37. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации мучных кулинарных изделий сложного ассортимента кафе-пиццерии на 40 мест
38. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана французской кухни на 50 мест
39. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе белорусской кухни на 50 мест
40. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе армянской кухни на 50 мест
41. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе грузинской кухни на 50 мест

Приложение Б

(справочное)

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
_____
«____»_____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной
работе_____Е.В. Чапаева
«____»_____ 20 г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломной работы

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающейся Фадеевой Диане Дмитриевне

Группа 43.02.15 – 46 – 21

Тема: Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента фито-бара на 30 мест

Руководитель дипломной работы С.Л. Герасимова

Нормоконтролер М. П. Самойлова

Дата выдачи задания «17» марта 2025 г.

Дата сдачи работы «12» июня 2025 г.

Рассмотрено и на заседании предметной (цикловой) комиссии

дисциплин общественного питания и сферы обслуживания

протокол № 7/1 от «17» марта 2025г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии дисциплин

общественного питания и сферы обслуживания И.В. Хоменко

Тема дипломной работы утверждена приказом № 898/1 от «12» декабря 2024г.

Содержание дипломной работы

Введение

Глава 1. Теоретический раздел

1.1 Характеристика предприятия общественного питания

1.2 Организация работы предприятия общественного питания

1.3 Организация охраны труда структурного подразделения

Глава 2. Технологический раздел

2.1 Разработка производственной программы предприятия

2.2 Разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо

2.3 Организация работы трудового коллектива структурного подразделения

Глава 3 Экономический раздел

Заключение

Библиография

Приложение А (обязательное) План холодного цеха с расстановкой технологического оборудования

Календарный график выполнения дипломной работы

Этапы работы	Характер работы	Руководитель Ф.И.О.	Срок выполнения
I	Выбор и уточнение темы, составление развернутого плана	Герасимова С.Л.	март 2025г.
II	Сбор, изучение, систематизация теоретических источников и фактического материала. Предоставление введения, теоретического раздела	Герасимова С.Л.	19.05.2025г.-24.05.2025г.
III	Предоставление технологического раздела	Герасимова С.Л.	25.05.2025г. – 05.06.2025г.
IV	Предоставление экономического раздела	Герасимова С.Л.	06.06.2025г. – 08.06.2025г.
V	Предоставление плана, библиографии, приложений	Герасимова С.Л.	09.06.2025г.-10.06.2025г.
VI	Предоставление окончательного варианта дипломной работы	Герасимова С.Л.	11.06.2025г.-12.06.2025г.
VII	Направление на внешнее рецензирование	Хоменко И.В.	13.06.2025г.

Приложение В

(справочное)

Отзыв
на дипломную работу выпускника

ГБПОУ "Южноуральский энергетический техникум"

«_____»_____20___г.

ФИО дипломанта:

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: 43.02.15 – 46 – 21

Тема дипломной работы _____

_____

Критерии оценки	Оцениваемые компетенции	Оценка критериев (балл 0-2)
Соблюдение графика выполнения дипломной работы	ОК. 02	
Отношение студента к процессу дипломного проектирования	ОК. 01, ОК. 02	
Соответствие представленного материала индивидуальному заданию	ОК. 03	
Актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития рынка общественного питания	ОК. 02, ОК.03	
Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам, грамотность изложения текста пояснительной записки	ОК. 03	
Теоретическая и практическая новизна и значимость работы (возможность применения предлагаемой разработки в практической деятельности предприятия общественного питания)	ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.09	
Степень комплектности работы, применение в ней социально-экономических знаний в сфере развития общественного питания, знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям	ОК. 01, ОК. 03, ОК.10	
Соответствие требованиям стандартов оформления пояснительной записки	ОК.03	
Использование информационных ресурсов Internet и современных пакетов компьютерных программ и технологий	ОК. 09	
Характеристика типа предприятия общественного питания	ОК.02	
Организация охраны труда структурного подразделения	ОК.02	

Разработка производственной программы с расчетом количества блюд и ассортимента	ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК. 2.1 – ПК.2.8 ПК. 3.1 – ПК.3.7	
	ПК. 4.1 – ПК. 4.6 ПК. 6.1– ПК.6.5	
Разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо	ПК. 6.2– ПК.6.4	
Составление графика выхода на работу	ПК. 6.4	
Расчет численности производственных работников цеха	ПК. 6.4	
Составление аппаратно - технологической схемы фирменного блюда с выбором марки оборудования	ПК. 1.1, ПК. 2.1, ПК. 3.1, ПК. 4.1, ПК. 6.2	
Подбор технологического оборудования	ПК. 1.1, ПК. 2.1, ПК. 3.1, ПК. 4.1, ПК.	
Разработка нормативно - технологической документации (ТК, ТТК)	ПК. 1.4, ПК. 2.8, ПК. 3.7, ПК. 4.6, ПК.	
Расчет продажной стоимости блюда (калькуляционная карта)	ПК. 6.1	
Качество выполнения аппаратно - технологической схемы фирменного блюда с выбором марки оборудования	ОК. 01, ОК. 02, ОК.0 3 ПК. 1.1, ПК. 2.1, ПК. 3.1, ПК. 4.1, ПК.	
Использование и анализ нормативно – технической документации, основной, дополнительной литературы и других источников информации	ОК.02, ОК. 03, ОК. 04	
Общая сумма 42 балла		

(0-показатель отсутствует,1-проявился частично, 2-проявился полностью)

Перевод фактической суммы баллов в оценку

Процент результативности		Балл (оценка)	Оценка
86-100%	42-36 баллов	5	Отлично
69-85%	35-29 баллов	4	Хорошо
50-68%	28-21 баллов	3	Удовлетворительно
Менее 50%	Менее 21 балла	2	Неудовлетворительно

Заключение руководителя дипломной работы:

_____

Дипломная работа может быть (допущена / не допущена) к защите

Работа заслуживает оценки _____

Руководитель ДР ____ С.Л. Герасимова, ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум», преподаватель

С отзывом ознакомлен дипломант_____/ _____

Председатель предметной (цикловой) комиссии И.В. Хоменко

Приложение Г

(справочное)

Рецензия

на дипломную работу

«_____»_____20__г.

ФИО дипломанта:
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа: 43.02.15 – 46 - 21
Тема дипломной работы _____
_____

Сведения о рецензенте:
ФИО:
Место работы:
Должность:

№ п/ п	Критерии оценки	Оцениваемые компетенции	Оценка критериев (балл 0-2)
1	Соответствие представленного материала техническому заданию	ОК. 03,	
2	Актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития рынка общественного питания	ОК. 02, ОК.03	
3	Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам	ОК. 03	
4	Теоретическая и практическая новизна и значимость работы (возможность применения предлагаемой разработки в практической деятельности предприятия общественного питания)	ОК. 01, ОК.02, ОК.03	
5	Степень комплектности работы, применение в ней социально- экономических знаний в сфере развития общественного питания, знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям	ОК. 01, ОК. 03	
6	Результаты теоретического раздела. Значение полученных результатов (**Максимальная сумма баллов - 6**):		
	- обоснование выбора типа предприятия общественного питания,	ОК.02, ОК.05, ОК.09	
	- организация работы предприятия общественного питания; организация охраны труда структурного подразделения	ОК.02, ОК.05, ОК.09	
7	Соответствие требованиям стандартов оформления пояснительной записки	ОК 02, ОК.05, ОК.09	
8	Результаты технологических и экономических расчетов. Значение полученных результатов **(Максимальная сумма баллов - 16):**		

	- разработка производственной программы с расчетом количества блюд и ассортимента	ПК 2.1 – ПК. 2.3 ПК 3.1 – ПК.3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК ПК. 5.1, ПК.5.2 ПК 6.1, ПК.6.5.	
	- составление графика реализации блюд	ПК 6.1, ПК.6.5.	
	- расчет потребного количества сырья	ПК 6.1, ПК.6.5.	
	- расчет численности производственных работников цеха	ПК 6.1- ПК.6.5.	
	- подбор технологического оборудования	ПК 6.1 - ПК.6.5.	
	- разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо	ПК 6.1- ПК.6.5.	
	- разработка нормативно - технологической документации (ТК, ТТК)	ПК 6.5.	
	- расчет продажной стоимости фирменного блюда (калькуляционная карта)	ПК 6.5.	
9	Качество выполнения плана цеха с расстановкой технологического оборудования (формат А - 4)	ОК 2,ОК.09 ПК 6.1, ПК. 6.5.	
10	Использование и анализ нормативно – технической документации, основной, дополнительной литературы и других источников информации	ОК 2	
11	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения ВКР	ОК 2, ОК.09	
12	Уровень оформления пояснительной записки. (**Максимальная сумма баллов 6)**		
	-грамотность изложения пояснительной записки	ОК 2, ОК.09	
	– применение терминов и определений, установленных действующими стандартами применительно к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОК 2, ОК.5, ОК.09	
	- использование иллюстраций, таблиц, схем в приложении	ОК.5, ОК.09	
13	Использование информационных ресурсов Internet и современных пакетов компьютерных программ и технологий	ОК.5, ОК.09	
	Общая сумма 46 баллов		

(0-показатель отсутствует,1-проявился частично, 2-проявился полностью)

Перевод фактической суммы баллов в оценку

Процент результативности		Балл (оценка)	Оценка
86-100%	46-40 баллов	5	Отлично
69-85%	39-32 баллов	4	Хорошо
50-68%	31-23 баллов	3	Удовлетворительно
Менее 50%	Менее 23 баллов	2	Неудовлетворительно

Замечания рецензента

_____

_____

Заключение рецензента

_____

Рецензент _____

Приложение Д

(справочное)

Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии

ПРОТОКОЛ № ____

заседания государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ ЮЭТ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

«_____»_____ 20 г.

Присутствуют:

Председатель ГЭК _____

Члены ГЭК: _____

_____

_____

_____

СЛУШАЛИ:

Защиту дипломной работы студентом (кой) _____

_____

Тема дипломной работы: _____

_____

_____

Руководитель дипломной работы: _____

Рецензент: _____

Государственная экзаменационная комиссия, заслушав доклад дипломанта и его ответы на заданные вопросы, заключение рецензента _____с оценкой _____ и руководителя _____с оценкой _____ и мнения членов

ПОСТАНОВЛЯЕТ: _____, прошедшему полностью курс теоретического и производственного обучения и защитившей дипломную работу с оценкой _____ присвоить квалификацию СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ с выдачей диплома

Председатель ГЭК _____

Члены ГЭК: _____

_____

_____

_____

Приложение Е

(справочное)

Сводный лист оценки дипломной работы

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата защиты: «___» _____ 20 г.

Фамилия и инициалы выпускника	Эксперт 1	Эксперт 2	Эксперт 3	Эксперт 4	Эксперт 5	Оценка в отзыве	Оценка в рецензии	Оценка за доклад

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ, ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) как часть программы государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) должна включать:

3.1 Общие положения

3.2 Примерная тематика ВКР по специальности

3.3 Структура и содержание ВКР

3.4 Порядок оценки результатов ВКР

3.5 Порядок оценки защиты ВКР

3.1. Общие положения

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика ВКР определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки ВКР выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Примерная тематика ВКР по специальности.

—

3.3. Структура и содержание ВКР.

—

3.4. Порядок оценки результатов ВКР.

—

3.5 Порядок оценки защиты ВКР.

—