

Министерство образования Саратовской области

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

Рассмотрена и одобрена на
заседании педагогического
совета ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»
Протокол № 5 от «16» 12 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА:

Приказ от 15.12. 2024 г.

№ 159-ПД
Директор ГАПОУ СО

«Энгельсский политехникум»

В.И. Лепехин



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников по программе
подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА:

Директор ООО «Профмет»

Ресто-бар «Чермет»

/Сакунц А.С./

«15» 12 2024 г.



2024 г.

Программа ГИА разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчик:

Швечихина Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, «__» _____ 202__ г.

Председатель _____ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Пояснительная записка	6
Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
1. Область применения программы ГИА	7
2. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации	11
3. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	12
4. Требования к содержанию выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	16
5. Структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	17
6. Обязанности руководителя выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	19
7. Рецензирование выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	20
8. Процедура защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	21
9. Требования к содержанию и структуре демонстрационного экзамена	21
10. Государственная экзаменационная комиссия	22
11. Порядок проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена	24
12. Формирование комплекта оценочной документации	28
13. Оценивание результатов ГИА и организация работы ГЭК	29
14. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	29
15. Анализ результатов демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ выпускников	31
16. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК	31
Приложение	34

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с:

-Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

-Федеральный закон Российской Федерации от 27 июля 2006г. №152-ФЗ «О персональных данных» (в действующей редакции);

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022г. N336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09 2022 года № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

-Санитарные правила СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г.№28;

-Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по соответствующей профессии/специальности;

-Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Энгельсский политехникум»;

-Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников «Энгельсского политехникума» по программам специалистов среднего звена.

В 2025 году демонстрационный экзамен проводится на профильном уровне.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2024-2025 учебный год.

Пояснительная записка

Целью Государственной итоговой аттестации является проверка готовности выпускника к выполнению профессиональной деятельности и сформированности компетенций, определенных в разделе федеральных государственных образовательных стандартов по программам подготовки специалистов среднего звена «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в техникуме. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы. Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности.

Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1. Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в части освоения основных видов деятельности (ВД), а также соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата освоения практики
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
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
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПК 7.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 7.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 7.3	Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста
ПК 7.4	Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий

ПК 7.5	Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.
ПК 7.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.7	Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Видом государственной итоговой аттестации студентов в соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определено выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен (профильный уровень).

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

-подготовка выпускной квалификационной работы– 4 недели;

-защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 2 недели.

Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

-выполнение заданий демонстрационного экзамена с «___» _____ по «___» _____;

-выполнение дипломной работы с «___» _____ по «___» _____;

-защита дипломной работы с «___» _____ по «___» _____.

3. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

В Государственную экзаменационную комиссию предоставляется выпускная квалификационная работа (дипломная работа), выполненная студентом в соответствии с положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования и методических рекомендаций по выполнению и защите выпускных квалификационных работ по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Тематика выпускных квалификационных работ, рекомендованная к выполнению студентами-выпускниками по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Сферы общественного питания» утверждена приказом директора ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» от «___» _____ года № ____:

1. Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления sous vide и организация производства в ресторане на 90 посадочных мест.
2. Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования и организация производства в кафе на 60 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления, варианты подачи горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне и организация производства в кафе на 50 посадочных мест.
4. Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке и организация производства в кафе на 60 посадочных мест.

5. Технологический процесс приготовления, способы реализации, варианты подачи горячих блюд из мяса и организация производства в гриль-баре на 35 посадочных мест.
6. Организация работы, разработка ассортимента, особенности приготовления и подачи блюд в гриль-баре на 50 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления, варианты подачи, оформления банкетных горячих блюд из мяса и организация производства в ресторане на 100 посадочных мест.
8. Технологический процесс приготовления, варианты подачи и оформления банкетных горячих блюд из рыбы и организация производства в ресторане на 80 посадочных мест.
9. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд в ресторане русской кухни на 100 посадочных мест.
10. Организация работы, приготовление, способы подачи и оформления горячих закусок сложного ассортимента для банкета-фуршета в ресторане на 70 посадочных мест.
11. Организация работы, разработка ассортимента, технологический процесс, особенности в приготовлении и подаче горячих и холодных блюд для обслуживания по типу шведского стола в ресторане на 90 посадочных мест.
12. Организация работы, разработка актуального ассортимента, особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд для выездного обслуживания (кейтеринг) в ресторане на 100 посадочных мест.
13. Организация работы, разработка актуального ассортимента, особенности в приготовлении и подготовке к реализации холодных блюд для выездного обслуживания (кейтеринг) в кафе на 60 посадочных мест.
14. Организация работы, разработка ассортимента, особенности приготовления, подачи блюд и кулинарных изделий в ресторане стейк-хаус на 100 посадочных мест.
15. Организация работы, разработка актуального ассортимента и приготовление горячих блюд сложного ассортимента из мяса и домашней птицы в кафе на 50 посадочных мест.
16. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы подачи сложных холодных и горячих десертов в кафе на 60 посадочных мест.
17. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни в ресторане на 70 посадочных мест.
18. Технологический процесс приготовления, варианты подачи, оформления холодных блюд сложного ассортимента веганской кухни в кафе на 40 посадочных мест.

19. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни в ресторане на 80 посадочных мест.
20. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд и закусок сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря в ресторане на 80 посадочных мест.
21. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента в кафе на 45 посадочных мест.
22. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса сложного ассортимента в кафе на 40 посадочных мест.
23. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента в ресторане на 80 посадочных мест.
24. Организация работы, особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
25. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя в ресторане на 90 посадочных мест.
26. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя в ресторане на 80 посадочных мест.
27. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи блюд в ресторане японской кухни на 70 посадочных мест.
28. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента в ресторане казахской кухни на 100 посадочных мест.
29. Организация работы, разработка ассортимента, приготовление и способы реализации блюд в ресторане татарской кухни на 90 посадочных мест.
30. Организация работы, технология приготовления, способы подачи блюд сложного ассортимента с использованием технологий направления «Молекулярная кухня» в ресторане на 70 посадочных мест.

31. Организация производства, разработка ассортимента готовой продукции в кафе-кондитерской на 40 посадочных мест.
32. Организация производства хлебобулочных изделий в мини –пекарне.
33. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в ресторане на 80 посадочных мест.
34. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в детском кафе на 45 посадочных мест.
35. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в молодёжном кафе на 50 посадочных мест.
36. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в кафе-кофейни на 25 посадочных мест.
37. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в кафе-мороженого- на 35 посадочных мест.
38. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в гриль-баре на 40 посадочных мест.
39. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в вегетарианском кафе на 45 посадочных мест.
40. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в кафе корейской кухни на 50 посадочных мест.
41. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в закусочной на 40 посадочных мест.
42. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в тематическом кафе на 40 посадочных мест.
43. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в кафе паназиатской кухни на 50 посадочных мест.
44. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в тематическом кафе на 60 посадочных мест.
45. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в кафе пельменная на 55 посадочных мест.
46. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в фитобаре на 30 посадочных мест.
47. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в специализированной закусочной шашлычной на 45 посадочных мест.

48. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в общедоступной столовой на 180 посадочных мест.
49. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в столовой при санатории на 150 посадочных мест
50. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в столовой при офисе на 120 посадочных мест.
51. Организация производства и особенности технологического процесса приготовления блюд в столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам) на 200 посадочных мест.
52. Дипломная работа, выполняемая по инициативе студента.

Возможно совместное формирование темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем.

4. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Защита (выпускной квалификационной работы) дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие методическую поддержку.

Закрепление за обучающимися тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов (при необходимости) осуществляется приказом директора Техникума не позднее 1 марта 2025 года. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента и

предоставляют на утверждение руководителю предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой студентов с выполнением практических работ, направленных на развитие и улучшение материально-технической базы учебного заведения.

При этом индивидуальные задания на выполнение дипломной работы выдаются каждому студенту, а задание на выполнение практической работы выдается на группу студентов, рассматривается на предметно-цикловой комиссии и утверждается руководителем предметно-цикловой комиссии. Задание на выполнение дипломных работ выдается студентам за шесть месяцев до начала проведения государственной итоговой аттестации.

Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принцип разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляется заместителем директора по учебно-методической работе, заведующим отделением, руководителем предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания.

5. Структура и содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Дипломная работа по структуре содержит: титульный лист; задание на дипломную работу; содержание; введение; теоретическая часть; практическая часть; заключение; список используемой литературы (не менее 20 источников с годом издания не старше 5 лет); приложения, анализ и оценка результативности проведенной работы.

К оформлению дипломной работы предъявляются следующие требования:

-объем ВКР должен составлять не менее 30, но не более 80 страниц печатного текста на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (приложение в общий объем работы не входит);

-межстрочный интервал – полуторный;

-текста работы печатается 14 шрифтом Times New Roman; шрифт заголовков разделов, подразделов – 14 полужирный шрифт Times New Roman, цвет шрифта – черный;

-размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 25 мм;

-страницы нумеруются арабскими цифрами, сквозная нумерация по всему тексту, номер страницы проставляется в центре внизу страницы без точки;

-исправлять опечатки, описки и графические неточности допускается от руки чернилами черного цвета; при крупных ошибках материал перепечатывается;

-введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом Times New Roman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам.

Требования к содержанию структурных элементов дипломной работы.

Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, шифр и название специальности, фамилию, имя, отчество автора, руководителя работы.

Задание и календарный график выполнения выпускной квалификационной работы выдается руководителем работы.

Содержание включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены;

Введение обосновывает актуальность выбранной темы с учетом современных требований к технологическому процессу на предприятиях общественного питания; цели и задачи работы. Введение должно составлять 2-3 % всего объема выпускной работы.

Теоретическая часть должна содержать:

- характеристику предприятия;
- маркетинговые исследования предприятия;
- источники снабжения предприятия;
- ассортимент и технологический процесс приготовления блюд (по теме);
- организацию работы в соответствии с требованиями системы ХАССП на предприятии общественного питания.

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития отдельных видов профессиональной деятельности (в комплексе или отдельно взятых).

Практическая часть должна содержать:

- разработку производственной программы предприятия общественного питания;

- составление сводно-продуктовой ведомости на основании меню;
- разработку технико-технологических карт на выпускаемые блюда;
- организацию работы производственных работников;
- составление калькуляции на выпускаемую продукцию;
- организацию работы производственных цехов с подбором современного технологического оборудования;
- презентацию выпускной квалификационной работы.

Дипломные работы студентов должны содержать, как правило, разработку вопросов по организации и технологии приготовления продукции общественного питания, организации работы предприятия общественного питания и управления ею.

В состав дипломной работы могут входить также изделия, приготовленные студентами в соответствии с заданием.

6. Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы) назначается приказом директора техникума из числа педагогических работников, имеющих профильное высшее образование.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы);
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- оказание помощи студенту в оформлении дипломной работы;
- контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы должен содержать: общую характеристику работы, ее актуальность, соответствие полученному заданию на

выполнение выпускной квалификационной работы, характеристику ее содержания, оценку степени самостоятельности выполнения выпускной квалификационной работы, положительные стороны и указание на недостатки, возможные пути их устранения, оценку степени освоения общими и профессиональными компетенциями.

В конце отзыва должна быть указана рекомендуемая оценка по пятибалльной системе.

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

7. Рецензирование выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Выполненные выпускные квалификационные работы (дипломные работы) рецензируются специалистами из организаций, предприятий, на материалах которых выполнялись выпускные квалификационные работы или специалистами учебных заведений по профильным направлениям специалистов.

Рецензия на выпускную квалификационную работу должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

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

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии допускается к защите и передается в Государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

8. Процедура защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя и не может быть работником образовательного учреждения. Его образование и специальность должны соответствовать профилю подготовки выпускников.

Приказом директора ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» назначается Государственная экзаменационная комиссия. Ее численность не должна составлять менее 5 человек. Секретарь Государственной экзаменационной комиссии назначается руководителем образовательного учреждения из числа работников учебного учреждения.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор техникума или заместитель директора по направлениям деятельности.

Члены государственной экзаменационной комиссии назначаются из числа преподавателей техникума, представителей работодателя или представителей других образовательных организаций, имеющих профильное образование.

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты дипломной работы, как правило, включает в себя: доклад студента (не более 10 минут), ознакомление с отзывом и рецензией, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записывается: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии и секретарем.

9. Требования к содержанию и структуре демонстрационного экзамена

Основными требованиями к проведению демонстрационного экзамена являются:

1. Аккредитация центра проведения ДЭ.
2. Площадка проведения демонстрационного экзамена должна соответствовать требованиям КОД.
3. Инфраструктурный лист (содержит все оборудование, инструменты, расходные материалы, список сырья необходимые для проведения демо-экзамена).

На подготовительном этапе подается заявка от образовательного учреждения на проведение ДЭ в начале учебного года. За 2 недели происходит регистрация участников в системе ЦП и сбор согласий на обработку персональных данных. На этапе проведения ДЭ проверяется место проведения, проводится проверка и настройка оборудования экспертами, инструктаж и непосредственно сам экзамен.

Задания выполняются по модулям с соблюдением требований инфраструктурного листа, правил охраны труда и техники безопасности.

Демонстрационный экзамен проводится по заданиям КОД (комплект оценочной документации по компетенции «Поварское дело» утвержден протоколом заседания Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО от «25» августа 2024 г. № 01-09-725), разработанному на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

10. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми Техникумом по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Техникума и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается приказом Министерства образования Саратовской области не позднее «__» _____ текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению администрации Техникума.

Председателем ГЭК Техникума утверждается лицо, не работающее в Техникуме, из числа представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует

области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместителем председателя ГЭК по конкретной специальности приказом директора Техникума назначается лицо из числа заместителей директора Техникума.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Численность ГЭК должна составлять не менее 5 человек.

Члены ГЭК работают в соответствии с утвержденным расписанием ГИА. Расписание проведения ГИА утверждается директором ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

В процессе работы ГЭК проводит перевод баллов по результатам демонстрационного экзамена в оценку.

11. Порядок проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных в Программу ГИА по специальности.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сдают демонстрационный экзамен в ЦПДЭ, размещенном в Техникуме.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Место расположения ЦПДЭ, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с администрацией Техникума не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Администрация Техникума знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого Техникумом или иной ОО СПО, на территории которой ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного

экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки.

Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта. Также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

а) представитель администрации Техникума или руководитель (уполномоченный представитель) ОО СПО, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Техникума, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов (при необходимости);

к) организаторы, назначенные администрацией Техникума из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ могут присутствовать:

а) должностные лица Министерства образования Саратовской области (при наличии распоряжения/приказа);

б) представители оператора (по согласованию с администрацией Техникума);

в) медицинские работники (по решению администрации Техникума или иной ОО

СПО, на территории которой располагается ЦПДЭ);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из ЦПДЭ лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Технический эксперт следит за соблюдением требований охраны труда и производственной безопасности; сообщает главному эксперту о выявленных случаях нарушений требований охраны труда и требований производственной безопасности.

Представитель Техникума располагается в изолированном от ЦПДЭ помещении.

Техникум обязан не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники имеют право:

- пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ;

–получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны во время проведения демонстрационного экзамена:

–не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

–использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

–не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в ЦПДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

По окончании ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Техникуме не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

12. Формирование комплекта оценочной документации

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена разрабатываются организацией, определяемой Федеральным институтом развития профессионального образования (далее оператором).

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена базового уровня, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий (Приложение 2).

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

13. Оценивание результатов ГИА и организация работы ГЭК

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

Таблица – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

	0,00%-19.9%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Баллы	0-15,99	16-31,99	32-55,99	56-80
Оценка	2	3	4	5

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, 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 демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для оформления Протокола заседания ГЭК и выставления оценок по итогам ГИА, а также для присвоения квалификации выпускникам: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

14. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Дипломная работа является самостоятельной работой студентов, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решается вопрос о присвоении студенту квалификации специалиста.

При защите дипломной работы каждый студент должен сделать доклад и защитить выполненную им работу.

Решение Государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты дипломной работы принимается индивидуально для каждого студента.

Решение об оценке дипломной работы, о присвоении квалификации и о выдаче диплома принимается Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

При оценке необходимо учитывать:

- практическую направленность дипломной работы и ее значение;
- качественное содержание и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответы на вопросы;
- практическую и теоретическую подготовку студента;
- степень обладания общими и профессиональными компетенциями;
- отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы.

Оценка «Отлично» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. Во время защиты студент-выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами, но не всегда с обоснованными предложениями.

Работа имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При защите студент-выпускник показал знание вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по теме исследования, использовал наглядные средства, без особых затруднений отвечал на вопросы;

Оценка «Удовлетворительно» ставится, если работа при изложении теоретического материала имеет непоследовательность изложения, представленные предложения не всегда обоснованы.

В отзывах руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите студент-выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам в Федеральных

государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования по специальности.

Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку, не может быть допущен к повторной защите и подлежит отчислению как не прошедший государственную итоговую аттестацию.

В этом случае ГЭК выносит решение о возможности допуска студента к повторной защите дипломного проекта не ранее чем через один год. Студенту, получившему неудовлетворительную оценку при защите дипломной работы, выдается вместо диплома справка об окончании теоретического курса и производственного обучения без присвоения квалификации. Эта справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после повторной защиты студентом дипломной работы.

15. Анализ результатов демонстрационного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ) выпускников

Председатель Государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов демонстрационного экзамена и результатов защиты выпускных квалификационных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме (Приложение 1) и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему ЦП.

16. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

- 1.Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- 2.Федеральный закон Российской Федерации от 27 июля 2006г. №152-ФЗ «О персональных данных» (в действующей редакции);

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
7. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;
8. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по соответствующей профессии/специальности;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
10. Программа ГИА по специальности.
11. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

12. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей.

13. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;
- итоговые ведомости результатов обучения;
- зачетные книжки;
- протоколы экзаменов (по модулю) по видам деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;
- аттестационные листы по практике.

14. Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами практической части ВКР.

**Анализ результатов демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ
выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

	Показатели	Кол-во	% данные
1	Допущены к демонстрационному экзамену		
2	Приняло участие в экзамене		
3	Оценки:		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
4	Средний балл		
5	Процент качества		
6	Допущены к защите ВКР		
7	Принято к защите ВКР		
8	Защищено ВКР		
9	Оценки:		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
10	Средний балл		
11	Процент качества		
12	ВКР, выполненных:		
12.1	по темам, предложенными студентами		
12.2	по заявкам организаций, учреждений		
12.3	в области опытно-экспериментальных исследований		
13	ВКР, рекомендованных:		
13.1	к опубликованию		
13.2	к внедрению		
14	Окончили техникум, всего		
15	В том числе с отличием		

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии по
по программе подготовки
специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

Образцы задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 1.

Таблица № 1

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: 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	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: 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	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда. Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ Уровень ДЭ: ГИА ДЭ ПУ (ДЭ профильного уровня (ПУ))
Модуль 1: 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	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус; -оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: -температура подачи блюда от 35 ⁰ С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; -сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ДЭ ПУ
Модуль 2: 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	
Задание модуля 2: Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой: обязательный компонент кракелин; заварной крем на выбор участника; вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи: количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой. -масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм); -температура подачи блюда 1-14 ⁰ С; -сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и	ДЭ ПУ

закрывается через 5 минут после подачи; Используйте продукты из списка расходных материалов.	
Модуль 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Задание модуля 3: Расчет пищевой и энергетической ценности, калькуляцию блюд. Используя предоставленные технологические карты рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд: Калорийность (ккал) Содержание белков (г) Содержание жиров (г) Содержание углеводов (г) Используя предоставленные технологические карты рассчитайте: Калькуляцию блюд Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов. Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты. Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.	ДЭ ПУ