

**Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Губкинский горно-политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического
совета

Протокол №1

от « 29 » августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

директор филиала №2
ООО «ТПО»

/Л.Б. Черных /

«29» августа 2025г

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
- политехнический
колледж»

/Г.И. Щетихина Г.И./

«29» августа 2025г

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2025-2026 учебный год**

Квалификация:

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения:

очная

Губкин

2025

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании предметно-цикловой комиссии
сервиса, экономики и здорового образа жизни

Протокол № 7
от « 29 » сентября 2028 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии
Е.А. Королёва /Е.А.Королёва/

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора

ОГАПОУ «Губкинский

горно-политехнический колледж»

А.В. Николаева /
« 29 » сентября 2028 г.

Организация - разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики:

Королёва Е.А., преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 3
2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
2.1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	13
2.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	16
3. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	17
4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ПРИСВОЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	21
4.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ – КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА	22
4.2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ	24
4.3. ТРЕБОВАНИЯ К ДОКЛАДУ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕЗЕНТАЦИЙ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	28
4.4. ХРАНЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ	29
5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	29

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ППСЗ в ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 59 «Итоговая аттестация»);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580, Минпросвещения РФ от 28.08.2020 N 441);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565);

- Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

- Методических указаний по проведению демонстрационного экзамена по программам среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО).

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором после её обсуждения на заседании ПЦК, рассмотрения на заседании Педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учётом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров

производственного обучения колледжа и работодателей, независимых экспертов;

- объективность оценки результатов государственной итоговой аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также Профессиональных стандартов по профессии Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н) и профессии Кондитер (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н), Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, к самостоятельному и квалифицированному выполнению видов профессиональной деятельности, сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При выполнении выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по приготовлению блюд из овощей и грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, приготовление мучных, кондитерских изделий.

Перечень конкретных блюд, задание демонстрационного экзамена, определяются Оценочными материалами для Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», утверждаемыми рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования.

Порядок проведения демонстрационного экзамена определяется нормативной документацией ФГБОУ ДПО ИРПО. Инструкция по охране труда и технике безопасности при проведении демонстрационного экзамена, требования, порядок выполнения и критерии оценивания заданий демонстрационного экзамена, утверждённые ФГБОУ ДПО ИРПО, должны быть доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Выпускники должны быть ознакомлены с примерным содержанием и

методикой выполнения заданий демонстрационного экзамена за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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

2. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Таким образом, итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Объем времени на подготовку к итоговой аттестации: 4 недели – с 18 мая по 14 июня 2025 года.

Сроки проведения ГИА: 2 недели – с 15 июня по 28 июня 2025 года.

Необходимые материалы для ГИА:

Тематика дипломных работ. (Приложение 1).

Комплект оценочной документации (КОД 43.02.15-1-2025).

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер и соответствующих общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

– ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

– ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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.

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;

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.

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.

Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

- ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- ПК 7.8. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ЛР 16 . Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. Активно применяющий полученные знания на практике
- ЛР 17 . Активно применяющий полученные знания на практике
- ЛР 18 . Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий

профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

- ЛР 19 . Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
- ЛР 20 . Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
- ЛР 23 . Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается.

Целью государственной итоговой аттестации является определение степени соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для проведения государственной итоговой аттестации создаётся государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) численностью не менее 5 человек, включающая председателя экзаменационной комиссии из числа представителей предприятий реального сектора экономики, главного эксперта и независимых экспертов, для оценки демонстрационного экзамена, членов комиссии из числа сотрудников предприятий-партнёров и педагогических работников техникума. Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа не позднее 20 декабря 2025 года на один календарный год.

Основными функциями ГЭК являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данной специальности.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора колледжа.

По окончании работы ГЭК составляет ежегодный отчет, в котором отражается следующая информация:

- общие положения;
- качественный состав ГЭК;
- вид ГИА обучающихся по ППССЗ;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- анализ результатов по ГИА;
- недостатки в подготовке студентов по специальности;
- выводы и предложения.

2.1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам (дипломным работам), а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Приказом директора колледжа назначается руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Одновременно, кроме основного руководителя, могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Утверждение тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) за обучающимся оформляется приказом директора не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику. Каждый обучающийся должен быть ознакомлен с темой выпускной квалификационной работы под личную подпись. Формулировка темы должна совпадать с темой, указанной студентом в личном заявлении.

По выбранной теме руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно с обучающимся индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и выполнения, распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Индивидуальный план работы над ВКР должен содержать следующие этапы:

- работа с литературой - задачи, связанные с изучением теории и практики вопроса;
- разработка теоретического обоснования темы - задачи, связанные с созданием новых теорий, идей, учений, разработка фирменного блюда и оформление учетно-отчетной документации;
- обобщение теории и практики по теме ВКР – задачи, связанные с разработкой рекомендательного материала, обобщением полученных практических результатов (написание рекомендаций, формулирование общих

выводов по работе, включающих оценку актуальности, новизны практического значения, перспектив дальнейшего развития).

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания рассматриваются предметно-цикловой комиссией и согласовываются с заместителем директора.

Общее руководство и контроль выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- разработка совместно со студентом календарный план-график выполнения работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и материалов;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы.
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Часы консультирования входят в общие часы руководства выпускной квалификационной работой, определяются руководителем ВКР и составляют не более двух часов в неделю на каждого студента.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимся, как в образовательной организации, так и на предприятии (организации).

По завершении обучающимся выпускной квалификационной работы, руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Отзыв на дипломную работу должен содержать в своем заголовке ФИО автора и тему дипломной работы.

В отзыве руководителя представляется:

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы, где отмечается:

- актуальность темы и ее обоснованность;
- аргументированность мотивов выбора темы;
- содержательная правильность и логичность постановки вопросов данной темы;
- количественная и качественная оценка использованных первоисточников;
- соблюдение обучающимся основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы.

2. Характеристика содержания выпускной квалификационной работы, оценка:

- качества анализа литературы, всесторонность и глубины теоретического раскрытия сути проблемы;
- полноты и глубины представления в работе практического опыта, анализа с точки зрения теории вопроса, умения выработать практические рекомендации;
- стиля изложения темы и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов;
- отношения автора к рассматриваемым вопросам, новизны мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме.

3. Оценка уровня и качества раскрытия темы.

4. Заключение о соответствии выпускной квалификационной работы требованиям к содержанию и оформлению.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска к защите.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, компетентными в вопросах, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора ОГАПОУ «ГГПК» не позднее, чем за один месяц до защиты выпускной квалификационной работы. Структурно рецензия на дипломную работу включает в себя вводную часть, основную часть и заключение.

Вводная часть рецензии начинается с указания данных об авторе и теме ВКР, описания ее актуальности. Основная часть посвящена разбору отдельных элементов ВКР, выявлению ее достоинств и недостатков, занимает большую часть рецензии.

Основная часть должна включать

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

Заключение содержит вывод по работе допущена или нет к защите и рекомендуемую оценку. Заключительная часть завершается заверенной подписью рецензента.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы должно быть предусмотрено не более 4 академических часов.

Отрицательный отзыв рецензента не является препятствием для защиты выпускной квалификационной работы. В случае отрицательного

отзыва участие рецензента в заседании ГЭК, где защищается дипломная работа, обязательно.

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

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором ОГАПОУ «ГГПК» и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации осуществляется на педагогическом совете не позднее, чем за 2 дня до начала государственной итоговой аттестации и объявляется приказом директора образовательной организации. В колледже может быть организована предзащита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) за неделю до государственной итоговой аттестации.

2.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Задание выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена определяется оценочными материалами в соответствии с Комплектом оценочной документации КОД 43.02.15-1-2026.

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

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ «О персональных данных».

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена. В 2026 году в качестве ЦПДЭ выступит лаборатория «Учебная кухня ресторана» по компетенции «Поварское дело», компьютерный класс (учебный) ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет мониторинга.

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело и годовому календарному графику учебного процесса на 2025-2026 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1	Ознакомление нормативной документацией, определяющей методику проведения демонстрационного экзамена, ознакомление с примерным содержанием заданий демонстрационного экзамена	декабрь 2025г.
2	Подготовка к сдаче выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена	декабрь 2025г. – июнь 2026 г.
3	Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»	15 – 28 июня 2026 г.

3. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускная квалификационная работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в форме демонстрационного экзамена выполняется обучающимся в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД), разработанным в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассчитана на выполнение заданий продолжительностью 4 часа 15 минут (совокупность инвариантной и вариативной части). КОД 43.02.15-1-2026 включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть, содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. **КОД демонстрационного экзамена имеет три модуля (инвариантная часть) и один модуль (вариативная часть).**

Демонстрационный экзамен длится не более 5 ч. 00 мин. в течение 1 дня с учетом вариативной части. Обучающиеся могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации, способы

подачи блюд, заполнение документации в соответствии с видом профессиональной деятельности указанного в задании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания (инвариантная + вариативная часть). В случае если обучающемуся необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

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

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

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена.

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице

Номер и наименование модуля задания	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение 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	1 ч. 30 мин.
	Организация и ведение процессов приготовления,	1 ч. 30 мин.

Модуль 2	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	1 ч. 00 мин.00 ч.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		4 ч. 00 мин.

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса, экономики
и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____ 2025
_____/Королёва Е.А. /

УТВЕРЖДЕНО

зам. директора
« » _____ 2025
_____/Щепихина Г.И. /

Задание для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть и вариативная часть) для специальности 43.02. 15 «Поварское и кондитерское дело»

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:
- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-M1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-M1).

Необходимые приложения: Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-M1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-M1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;

- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3).

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде) и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил_3_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3.zip

Оценку результатов выполнения заданий выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена осуществляет экспертная комиссия по критериям, за которые начисляются баллы.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
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	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и	

		тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ
(квалификационные требования работодателей)

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков
1.	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.	Умение: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции. Навык: разработка различных видов меню, разработка и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
		ПК. 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию	Умение: организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и

		деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	другими структурными подразделениями организации питания; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Навык: осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		ПК.6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Умение: составлять графики работы с учетом потребности организации питания; Навык: организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.
		ПК.6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Умение: управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; Навык: организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.
		ПК. 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Умение: обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; Навык: обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице.

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
1.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	20,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице.

Наименование	Критерий	Подкритерий	Описание оценки подкритерия		Максимальный	Вес	Итоговый
модуля задания (вид профессиональной деятельности)	оценивания	оценивания (умения, навыки/практический опыт)	Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор	Описание результата выполнения конкретного действия	балл оценки подкритерия - 2 балла	подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3.	максимальный балл подкритерия
			действий для оценки подкритерия	(операции) подкритерия в баллах			
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, заполнение и адаптация основной части технологической документации (рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий содержащие нормированную закладку всех видов сырья (продуктов) и полуфабрикатов для приготовления установленной единицы готовой продукции).	2 1 0	2	3	6
		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Обработка и сбор данных при оформлении унифицированной формы калькуляционной карты (ОП-1) с использованием и применением первичной документации (карта цен, ТК, ТТК).	2 1 0	2	1	2
		Рассчитывать энергетическую	Правильность расчета энергетическую ценности блюд	2 1	2	3	6

		ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	0			
		Составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	Заполнение и оформление калькуляционной карты на основании разработанной ТК в соответствии с нормами (написание массы брутто/нетто, выход основного блюда, гарнира, соуса). Определение себестоимости и стоимости 1 порции с учетом наценки.	2 1 0	2	3	6
Итого:							20

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице.

Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия. Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Разработка, заполнение и адаптация основной части технологической документации (рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий содержащие нормированную закладку всех видов сырья (продуктов) и полуфабрикатов для приготовления установленной единицы готовой продукции).	2,00 разработанная технологическая документация (рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий) содержит нормированную закладку всех видов сырья (продуктов) и полуфабрикатов для приготовления установленной единицы готовой продукции в соответствии с требованиями. 1,00 разработанная технологическая документация (рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий) содержит нормированную закладку всех видов сырья (продуктов) и полуфабрикатов для приготовления установленной единицы готовой продукции в соответствии с требованиями, имеет недочеты в оформлении. 0,00 разработанная технологическая документация (рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий) не содержит нормированную закладку всех видов сырья (продуктов) и

обслуживания		полуфабрикатов для приготовления установленной единицы готовой продукции в соответствии с требованиями, оформление не соответствует требованиям.
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Обработка и сбор данных при оформлении унифицированной формы калькуляционной карты (ОП-1) с использованием и применением первичной документации (карта цен, ТК, ТТК).	2,00 уверенно использует и применяет данные ТК (ТТК) и информацию карты цен для заполнения электронной таблицы калькуляционной карты; 1,00 не уверенно использует и применяет предоставленные данные карты цен, ТК (ТТК) при формировании таблицы для заполнения калькуляционной карты; 0,00 не использует данные карты цен, ТК (ТТК) при формировании таблицы для заполнения калькуляционной карты, операция не выполнена
Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Правильность расчета энергетическую ценности блюд напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	2,00 расчет энергетической ценности блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий по принятой методике выполнен правильно; 1,00 расчет энергетической ценности блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий по принятой методике выполнен, но есть незначительные ошибки; 0,00 расчет энергетической ценности блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий по принятой методике не выполнен
Составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	Заполнение и оформление калькуляционной карты на основании разработанной ТК в соответствии с нормами (написание массы брутто/нетто, выход основного блюда, гарнира, соуса). Определение себестоимости и стоимости 1 порции с учетом наценки.	2,00 расчет стоимости 1 порции блюда, десерта или закуски с учетом % наценки выполнен правильно; 1,00 расчет стоимости 1 порции блюда, десерта или закуски с учетом % наценки произведен выполнен неправильно; 0,00 расчет стоимости 1 порции блюда, десерта или закуски с учетом % наценки не выполнен, результат отсутствует.

Перевод полученных за выполнение заданий выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена баллов в отметку по пятибалльной шкале осуществляется в соответствии с положением о Государственной итоговой аттестации ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» и в соответствии с переводной шкалой (при максимальном балле 100,00):

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Баллы	0 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 68,99	69,00 – 100,00

Оценку выполнения заданий осуществляет экспертная группа. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у какого-либо из участников экзамена. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы экспертной группы в целом.

Итоговый протокол и экзаменационная ведомость подписывается всеми членами экспертной группы.

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ПРИСВОЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На заседания государственной экзаменационной комиссии профессиональной образовательной организацией представляются следующие документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
2. Программу государственной итоговой аттестации;
3. Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
4. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость учета успеваемости);
5. Зачетные книжки студентов;
6. Протоколы государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- представление студента членам комиссии секретарем ГЭК;
- доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- выступление руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.
- заслушивание рецензии;
- ответы дипломника на замечания рецензента.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя государственной экзаменационной комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка результатов защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) объявляется студентам в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ.

При несогласии выпускника с результатами защиты ВКР, ему предоставляется возможность опротестовать оценку, подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок «отлично», включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки – «хорошо», выдается диплом о среднем профессиональном образовании с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, утвержденному в колледже.

4.1. Критерии оценки выпускных квалификационных работ – критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Выпускные квалификационные работы студентов оцениваются по пятибалльной системе:

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой теме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой темы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада

использует иллюстративный (таблицы, схемы и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой теме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием темы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы и т.п.) и раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы комиссии.

3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой теме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Оформление соответствует предъявленным требованиям. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер, не содержит анализа практического опыта по исследуемой теме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт студента. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен.

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающим той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев.

Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в колледже не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

При оценке выпускной квалификационной работы следует ориентироваться на характеристику профессиональной деятельности, требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, указанным в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Требования к выпускной квалификационной работе

Являясь законченной, самостоятельной, комплексной научно-практической разработкой студента-дипломника, выпускная квалификационная работа предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных научных и практических задач с использованием автоматизированных систем управления;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы;
- применение методик исследования и инновационных технологий;
- выявление умения делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой теме.

Для успешного и качественного выполнения выпускной квалификационной работы студенту необходимо:

- уметь сформулировать проблемы, цель и задачи исследования;
- иметь глубокие знания в области специальных и общепрофессиональных дисциплин и руководствоваться ими при решении задач выпускной работы;
- владеть методами научного исследования, в том числе системного анализа, знать и уметь грамотно применить методы оценки экономической и социальной эффективности;
- уметь использовать современные средства вычислительной техники, как в процессе выполнения исследований, так и оформления выпускной квалификационной работы;
- свободно ориентироваться при подборе различных источников информации и уметь работать со специальной литературой;
- квалифицированно оформлять графический и табличный материал, иллюстрирующий содержание дипломной работы;
- убедительно изложить основные результаты исследования и пути решения поставленных задач в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующей предметно-цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентами при условии обоснования им целесообразности ее разработки и согласована с работодателем.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, образования и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий или образовательных организаций. Тема дипломной работы должна быть посильна для выпускника, доступна и выполнима в строго отведенные временные рамки.

При определении темы выпускной квалификационной работы, необходимо учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении выполненной ранее студентом курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) по подготовки специалистов среднего звена может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста без учета приложений.

Выпускная квалификационная работа должна иметь текстовую часть, которая содержит:

- 1) Титульный лист;
- 2) Задание на дипломную работу;
- 3) Содержание;
- 4) Введение;
- 5) Основное содержание работы;
- 6) Заключение;
- 7) Список литературы;
- 8) Приложение.

Структурные разделы работы с 1 по 8 включительно должны быть сшиты в указанной последовательности.

При сдаче выпускной квалификационной работы к ней прикладываются документы:

1. Отзыв руководителя, с указанием даты, рекомендацией работы к защите в ГЭК, подписи.

2. Рецензия, с указанием даты, дифференцированной оценки, подписи
Титульный лист является первой страницей работы и заполняется строго по определенным правилам.

Содержание - это перечень структурных элементов (разделов), составленных в той последовательности, в какой они представлены в работе. Их формулировки точно соответствуют содержанию работы, являются краткими, четкими и достоверно отражают её внутреннюю логику. В содержании указывается номер страницы, на которой находится начало раздела и т.д.

Во *введении* обязательным является представление следующих компонентов научного аппарата исследования:

- обоснование актуальности темы исследования на основе анализа состояния дел в науке и практике, а также законодательных постановлений правительства, нормативных и методических материалов;
- характеристика проблемы, цели, объекта, предмета, гипотезы исследования; формулировка задач исследования.

Введение должно занимать не более 3-4 страниц машинописного текста.

Теоретическая часть отражает сущность объекта и предмета исследования, степень их изученности в соответствующей отрасли знания, их структуру, взаимосвязь и закономерности развития. Определяются точки зрения авторов работ, на основании этого выбираются концепции, теории, а также методические подходы для разработки констатирующего и формирующего экспериментов.

Практическая часть представляет результаты экспериментального исследования обучающегося, обобщение опыта; сравнительный анализ состояния процесса, системы, тенденцией с выделением общего и единичного, а также методы исследования; моделирование эксперимента; обработку полученных результатов и их интерпретацию.

В *заключении* (как в форме синтеза наколенной информации) дается последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Также формулируются предложения, рекомендации по использованию полученных результатов на практике, намечаются (если это возможно) дальнейшие перспективы исследования темы. При оформлении заключения нужно воспользоваться выводами, которые были сделаны в конце литературного обзора, теоретической и экспериментальной части. Эти выводы должны быть расположены в логической последовательности от теории к практике; выводы по практической части дипломной работы; предложения по совершенствованию

предмета исследования. Если во введении описывалась проблема и пути ее решения (конкретные задачи), то в заключении формулируются ответы на эти задачи.

Список литературы является структурным компонентом работы и помещается непосредственно после ее основного текста. Каждый литературный источник должен иметь отражение в содержании выпускной квалификационной работы.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

В *приложение* включается использованный в ходе исследования материал. Здесь могут быть: тексты анкет, методики исследования, справочные данные, математические формулы и расчеты, схемы и т.д. В приложение могут быть вынесены таблицы, диаграммы, графики др.

Выпускная квалификационная работа, помимо текстовой части, может содержать демонстрационные материалы в виде плакатов, моделей, макетов, рисунков и т.д.

Приложение не входит в рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;
- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;
- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;

- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;

- приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;

- на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть ссылки.

Каждый этап работы завершается краткими выводами, в которых подчеркивается широта и глубина (объем), практическая (прикладная) значимость проведенного исследования, перспективы дальнейшего развития работы. Выводы глав должны составить основу заключения дипломной работы. Заканчивается работа кратким общим выводом.

4.3. Требования к докладу и оформлению презентаций для защиты дипломной работы

Доклад к дипломной работе - это речь для защиты выпускной квалификационной работы объемом 3-4 листа машинописного текста (плюс раздаточные материалы, презентация), содержащая в себе краткое изложение дипломной работы и основные выводы по исследованию. Содержание доклада к защите дипломной работе должно содержать:

1. Актуальность темы дипломной работы (не более 2-3 предложений).
2. Характеристику объекта, предмета исследования, перечень используемых в работе методов, описание поставленных целей и задач.
3. Краткий последовательный рассказ о том, как решались поставленные задачи и какие выводы были сделаны. Необходимо представить краткое изложение каждой главы ВКР и полученные по ним выводы.
4. Предложения и рекомендации по совершенствованию и оптимизации объекта и предмета исследования.

Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала.

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, моделей, программ.

В практической части работы рекомендуется использовать фотографии, графики, диаграммы, таблицы, рекомендации, характеристики.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты организационного этапа по проблеме исследования.

На слайде по результатам оценочного этапа практической части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

Общие требования к оформлению презентации:

- объём до 15 слайдов;
- структурированность: презентация должна содержать титульный слайд (с указанием названия работы, автора, руководителя), слайд «Введение» (с указанием цели, задач, актуальности), слайд «Выводы»;
- презентация должна быть выдержана в едином стиле (единой цветовой гамме, анимировании переходов и отдельных объектов, форматировании текста и графических объектов и др.);
- содержательность и информативная насыщенность, в том числе текстовой части при сохранении его читаемости (текстовая составляющая презентации не должна дублировать выступление автора, а должна дополнять его, уточнять, расширять);
- при использовании графических объектов (рисунков, таблиц, диаграмм, фотографий и др.) обязательным является их название, а также наличие ссылок на источник (правообладателя) (если объекты являются не авторскими, а скачаны из сети Интернет).

4.4. Хранение и использование дипломных работ

Выполненные выпускные квалификационные (дипломные) работы хранятся в колледже не менее пяти лет. Списание работ по истечении срока хранения производится специальной комиссией с оформлением акта. Лучшие работы, представляющие дидактическую и иную ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах колледжа. Изделия и продукты творческой деятельности студентов могут быть использованы в учебном процессе.

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

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 одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо заместитель директора по учебной работе.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной

экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией

сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Приложение 1

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса, экономики
и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____ 2025
_____/Королёва Е.А. /

УТВЕРЖДЕНО

зам. директора

« » _____ 2025
_____Щепихина Г.И.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(в том числе с учетом требований стандартов Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенции Поварское дело)

1. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из рыбной массы с добавлением хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 50 мест с летней площадкой на 20 мест
2. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 50 мест при гостинице
3. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 60 мест
4. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 70 мест
5. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 50 мест
6. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 60 мест при гостинице
7. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из рубленого мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 60 мест

8. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 80 мест
9. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 40 мест
10. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из рыбы семейства осетровых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 90 мест
11. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 50 мест
12. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления национальных супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 70 мест
13. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления супов-пюре сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане французской кухни на 90 мест
14. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из рыбы с костным скелетом сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 70 мест
15. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из яиц, творога и сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 60 мест
16. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления прозрачных супов и гарниров к ним сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 70 мест
17. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из мяса, жаренного порционным куском сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для гриль-бара на 50 мест.
18. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из морской рыбы фаршированной сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 50 мест

19. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления сладких супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 60 мест

20. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления блюд из запеченного мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в столовой на 70 мест

21. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления холодных супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в кафе на 80 мест

22. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ресторане на 80 мест

23. Организация, совершенствование технологического процесса приготовления мучных хлебобулочных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в столовой на 80 мест

Требования к оформлению ВКР по программам подготовки специалистов среднего звена

1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, требований профессиональных образовательных организаций и, как правило, включает в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений (при необходимости).

2. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи. Объем введения должен быть не более 2 страниц.

3. Основная часть ВКР включает разделы (подразделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы, а название подраздела – название раздела. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела (подраздела).

4. Основная часть ВКР должна содержать не менее двух разделов.

Первый раздел посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР.

Второй и последующие разделы посвящаются анализу практического материала, полученного во время производственной (преддипломной) практики, а также могут содержать предложения по усовершенствованию и модернизации, необходимые расчеты и проекты. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

5. Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с

поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

6. Список источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

7. Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). В зависимости от специфики допускаются отклонения, но не более 20%. Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Формат должен иметь рамку и основную надпись, которые вычерчиваются сплошной основной линией. Некоторые линии строчек основной надписи проводят сплошной тонкой линией. Линии рамки располагают от линии обрезки (края формата) на расстоянии: слева 20мм, справа, сверху, снизу – 5мм. Рамка может быть выполнена с использованием систем автоматизированного проектирования. Расстояние от рамки до границ текста в начале и в конце строк – не менее 3,5мм. Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10мм. Формат основной надписи стандартный – для чертежей (размером 55х185мм) и для текстовых документов (40х185мм) (приложение 9). Размещают основную надпись в правом нижнем углу формата: на листах формата А4 – вдоль короткой стороны листа, на листах остальных форматов – вдоль любой стороны.

Шрифт Times New Roman, размер 14, межстрочный интервал – 1.0. Абзацы в тексте должны начинаться отступом 1,25см. Выравнивание основного текста по ширине.

Разделы в расчетно-пояснительной записке ВКР должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими

цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. Расстояние между заголовком (подзаголовком) и текстом должно быть равно 6пт. Наименование подзаголовков печатаются с прописной буквы, а далее – строчными. Каждый раздел начинается с нового листа (страницы), это требование не относится к подразделам.

Титульный лист (приложение 4, 5) является первой страницей ВКР. Его включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Следующим располагают лист задания (приложение 6, 7), который включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на задании не проставляют. Нумерация страниц ВКР и приложений должна быть сквозная.

В содержании (приложение 8) последовательно перечисляются заголовки ВКР: введение, номера и заголовки разделов (подразделов) заключение, список источников и приложения с указанием номера страницы, на которой помещен каждый заголовок.

Все заголовки в содержании записывают строчными буквами (первая — прописная).

Номер страницы проставляют справа на одном уровне арабской цифрой без буквы «с» и знаков препинания.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы.

Полное наименование ВКР на титульном листе, в задании, в основной надписи и при первом упоминании в тексте должно быть одинаковым.

Условные буквенные обозначения или знаки должны соответствовать принятому действующему законодательству и государственным стандартам.

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него.

П р и м е р:

$$I=U / R , \quad A \qquad (3.1) - \text{номер}$$

формулы

где U - напряжение на участке цепи, В;

R - сопротивление участка цепи, Ом.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделяют запятой.

Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами в пределах раздела, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках. Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например, ... «в формуле (3.1)».

Количество иллюстраций должно быть достаточно для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Иллюстрации должны быть выполнены в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами в пределах раздела. номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, - «Рисунок 1.1»

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрами обозначения приложения «Рисунок А.3»

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1.2»

Иллюстрации при необходимости могут иметь наименования и пояснительные данные (подрисовочный текст). Обозначение рисунка и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рис.1.2 Амперметр

Если в тексте документа имеется иллюстрация, на которой изображены составные части изделия, то на этой иллюстрации должны быть указаны номера позиций этих составных частей, которые располагают в возрастающем порядке, за исключением повторяющихся позиций. Указанные данные на иллюстрациях наносят согласно ГОСТ 2.109-73.

На приводимых в документе электрических схемах около каждого элемента указывают его позиционное обозначение (по стандарту) и при необходимости номинальное значение величины.

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания аппаратуры и приборов, описания алгоритмов и т.д. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают арабскими цифрами. Все приложения должны быть перечислены в содержании ВКР с указанием их номеров.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Слово «Таблица» следует помещать над верхним правым углом таблицы (выравнивание по правой стороне) в верхнем правом углу. Название следует помещать над таблицей (выравнивание по центру). При переносе части таблицы на ту же или другие страницы название помещают только над первой частью таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

На все таблицы ВКР должны быть приведены ссылки в тексте, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, на всю ширину текста, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости в приложении к документу.

Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа документа.

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, ее делят на части, помещая одну часть под другой, при этом в каждой части таблицы строки заголовков необходимо заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1.2

Операционные результаты ОАО «Лебединский ГОК» за 2018 год
в сравнении с 1 кварталом 2019 года

Наименование показателя	Показатели за квартал, тыс. тонн					Изменения, %
	1К 2014	2К 2014	3К 2014	4К 2014	1К 2015	
Производство						
Концентрат	5 007	5 213	5 046	5 239	5 272	0,6%
Окатыши	2 251	2 271	2 228	2 238	2 300	2,8%
ГБЖ	669	685	471	584	692	18,5%

В ВКР допускаются ссылки на данный документ и на использованные источники.

При ссылках на данную работу указывают номера структурных частей текста, формул, таблиц, рисунков, чертежей и схем.

При ссылках на структурные части текста ВКР указывают номера разделов (со словом «раздел»), подразделов, пунктов, подпунктов, например: «... в соответствии с разделом 2», «... согласно 3.1», «... по 3.1.1»

Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках, например: «... согласно формуле (3.1)», «... как следует из выражения (2.5)».

Ссылки в тексте на таблицы и иллюстрации оформляют по типу: «... в таблице 1.1, графа 4», «... (таблица 4.3)», «...(рисунок 2.11)», «... в соответствии с рисунком 1.2», «... как показано на рисунке 5.6».

6.6.1.4 Ссылки на чертежи и схемы, выполненные на отдельных листах делают с указанием обозначения, например: «... как показано на схеме ГПК ДП. 140613. 00.00.СБ».

При ссылке в тексте на использованные источники следует приводить порядковые номера по списку использованных источников с указанием страниц в квадратных скобках, например: [11, с.12].

Графический материал должен отвечать требованиям действующих стандартов по ЕСКД и может выполняться:

- неавтоматизированным методом - карандашом, пастой, чернилами или тушью;
- автоматизированным методом - с применением графических и печатающих устройств вывода ПЭВМ.

Цвет изображений - чёрный на белый фоне. На демонстрационных листах (плакатах, таблицах) допускается применение цветных изображений и надписей.

В оформлении всех листов графического материала следует придерживаться единообразия.

Схемы и чертежи следует выполнять на любых форматах, установленных ГОСТ 2.301-68

Графический материал, предназначенный для демонстрации при публичной защите работы, как правило, на листах формата А1.

Нормоконтроль ВКР

ВКР, представляемая на нормоконтроль, должна иметь подпись автора проекта (студента), руководителя и консультантов по всем частям ВКР.

В процессе нормоконтроля расчетно-пояснительных записок проверяется:

- комплектность расчетно-пояснительной записки в соответствии с заданием на проектирование;
- правильность заполнения титульного листа, наличие необходимых подписей;
- соответствие темы ВКР в приказе, дипломном задании и на титульном листе;
- наличие и правильность рамок, основных надписей на всех страницах, выделение заголовков, разделов и подразделов, наличие красных строк;
- правильность оформления содержания, соответствие названий разделов и подразделов в задании, содержании и тексте расчетно-пояснительной записки;
- правильность нумерации страниц, разделов, подразделов, иллюстраций, таблиц, приложений, формул (ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 7.32-81);
- правильность оформления таблиц (ГОСТ 2.105-95);
- правильность расшифровки символов, входящих в формулы, наличие и правильность размерностей физических величин, их соответствие СИ;
- отсутствие загромождения записки однотипными расчетами, грамматическими ошибками;
- наличие и правильность ссылок на использованные источники, правильность оформления использованных источников.

В процессе нормоконтроля чертежей проверяется:

- выполнение чертежей в соответствии с требованиями стандартов;
- соблюдение форматов, правильность их оформления (ГОСТ 2.301-68);
- правильность начертания и применение линий (ГОСТ 2.303-68);
- соблюдение масштабов, правильность их обозначений (ГОСТ 2.302-68);
- достаточность изображений (видов, разрезов, сечений), правильность их расположения и обозначения (ГОСТ 2.305-2008);
- правильность выполнения схем.

Форма титульного листа ВКР

Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Допущен к защите:

« ____ » _____ 20 ____ г

Зам. директора

_____ И.О. Фамилия

Форма обучения _____

Специальность _____

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема дипломной работы

ГТПК ДР.43.02.15. **21.00.ПЗ**

Разработал

И.О. Фамилия

Руководитель

И.О. Фамилия

Председатель предметно-цикловой комиссии

И.О. Фамилия

ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический техникум

Согласовано
Представитель работодателя
_____ И.О. Фамилия
«__» _____ 20__ г.

Утверждаю
Заместитель директора
_____ И.О. Фамилия
«__» _____ 20__ г.

Студенту (ке) IV курса ПКД-21т _____ группы, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

фамилия, имя, отчество
Тема выпускной квалификационной работы

Содержание пояснительной записки:

Введение

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на различных предприятиях индустрии питания

1.1 Характеристика предприятия;

1.2 Технологические процессы производства кулинарной продукции;

1.3 Организация, техническое оснащение и технология приготовления сложной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (по теме);

1.4 Ассортимент блюд (по теме), сроки и условия хранения с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.5 Современные направления в оформлении блюд, их хранении и подаче (по теме)
Теоретическая часть не должна превышать 30-35% от общего объема.

2. Организация планирования деятельности предприятий питания, разработка технологической документации на сложные блюда (по теме)

2.1 Производственная программа предприятия (расчет загрузки торгового зала и определение количества блюд для реализации);

2.2 Разработка технико-технологических карт на два фирменных блюда (по теме);

2.2.1 Разработка рецептур фирменных блюд (по теме)

2.2.2 Технологический процесс приготовления фирменных блюд (по теме)

2.2.3 Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению фирменных блюд (по теме)

2.2.4 Показатели качества и безопасности фирменных блюд (по теме)

2.2.5 Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменных блюд (по теме)

2.3 Составление калькуляции на фирменные блюда;

2.4 Составление первичных учетных документов по учету операций на предприятиях общественного питания

2.4.1 Составление документа «Требование в кладовую»

2.4.2 Составление документа «Накладная на отпуск товара»

2.5 Технологическая экспертиза разработанных фирменных блюд

Заключение

Список источников

Приложения

Приложение 6

Примерный баланс времени при выполнении выпускником ВКР:

№ п/п	Наименование раздела (части) работы	Распределение времени (дней)
1	Введение	
2	Раздел 1.	
3	Раздел 2.	
5	Заключение	

Наименование предприятия, на котором проходит преддипломную практику

Фамилия и должность руководителя ВКР

И.О. Фамилия, преподаватель спецдисциплин _____

Дата выдачи ВКР « » 20 ____ г.

Срок окончания ВКР « » июня 20 ____ г.

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии ____

« ____ » 20 ____ г. Протокол № _____

Руководитель ВКР _____

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

Приложение 7

Отзыв на дипломную работу

Студента ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» _____

Тема _____

Специальность, группа _____

Объем дипломной работы в листах _____

Количество страниц пояснительной записки _____

Выводы о соответствии ДР заданию _____

Характеристика выполнения каждого раздела дипломной работы _____

Оценка качества выполнения графической части _____

Положительные качества дипломной работы _____

Недостатки дипломной работы _____

Отзыв о дипломной работе в целом с оценкой _____

Руководитель _____

(Подпись)

(Ф.И.О)

Рецензия на дипломную работу

Студента ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» _____

Тема _____

Специальность, группа _____

Выводы о соответствии ДР заданию _____

Характеристика выполнения каждого раздела дипломной работы

Положительные качества дипломной работы _____

Недостатки дипломной работы _____

Рецензия о дипломной работы в целом с оценкой _____

Рецензент _____

(Подпись)

(Ф.И.О)

(квалификация по диплому, должность, печать)

Дата _____

					ГГПК ДР.43.02.15. 00.ПЗ			
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата				
Разраб.					Тема дипломной работы	Лит.	Лист	Листов
Провер.								
Н. Контр.						54		
ППЦК.						ГГПКПҚД-21m		

